

Le plus mortel ennemi du dine

Ch. F. del. *A. B. L. Grimod de la Reyniere inv.* *Marie*

ALMANACH
DES GOURMANDS,

SERVANT DE GUIDE DANS LES MOYENS DE FAIRE EXCELLENTE CHÈRE;

PAR UN VIEIL AMATEUR. le Grimod de la Reynière

HUITIÈME ANNÉE,

Contenant, parmi un grand nombre d'Articles intéressans sur l'Art alimentaire, une petite Dissertation sur les Truffes; une sur les Grillades, sur les Réductions, sur le Beurre, le Vin de Madère, les Repas de Noces, les Cuisinières, les OEufs, les progrès de la Cuisine dans le 18e siècle, le Kirschwasser, etc.; l'éloge des Cure-dents; les Découvertes nouvelles de 1810 et de 1811; des Poésies et des Anecdotes gourmandes; la Correspondance gourmande; la Petite Revue de l'année 1811, formant la Septième Promenade d'un Gourmand dans la bonne ville de Paris; quelques Articles de Gastronomie étrangère, etc. etc. etc.

Acceptabis.... oblationes et holocausta : tunc imponent super altare tuum vitulos.

Ps. 50.

DE L'IMPRIMERIE DE CELLOT.

A PARIS,

chez Joseph CHAUMEROT, Libraire, au Palais-Royal, Galeries de bois, n°. 188.

M. DCCC. XII.

SUJET DU FRONTISPICE.

Cette Estampe est la suite de celle de la septiè
Année, dans laquelle on a vu un Gourmand don
audience à son Cuisinier, et à divers Légitimate
Ici on le voit procéder à un Déjeûner en règ
mais tellement solide, qu'à moins d'un estor
privilégié, il sera obligé de faire diète penc
tout le reste du jour.

Comment en seroit-il autrement, puisque la
ble devant laquelle il est assis, et les servantes
sont à côté, sont surchargées d'une foule de m
plus nutritifs les uns que les autres? On y distin
plusieurs assiettes chargées d'Huîtres de Canc
de Rognons de Madame Hardy, de petits P
au jus de M. Rouget; de Saucisses de M. Cor
de Boudins noirs de M. Masson; de Côtele
de M. de Lanney; d'un Pâté de Jambon de
Le Blanc; d'un Jambon de Bayonne de M
Rouille; d'excellens Vins de Bourgogne de M
Jovet et Vilcoq, d'Autun; des Liqueurs surf
de MM. Noël Lasserre, et Le Moine, de Pa
de Marie-Brizard et Roger, de Bordeaux, et
M. Bouscarat, de Clermont-Ferrand, etc., etc.,

Le Gourmand est représenté mangeant des H
tres, préface obligée de tous les Déjeûners
fourchette.

La Chatte ordinaire du Jury dégustateur, po
près de la porte du poêle, qui, placé sous la ta
favorise la digestion du Gourmand, lui tient fi
compagnie, et le considère, ainsi que le Déjeû
d'un air tout à la fois sentimental et apéritif.

Un porte-voix, placé à la droite du Gourma
et qui répond à sa cuisine, lui sert à y transme
ses ordres sans intermédiaires.

Tous ces objets, qui, dans le dessin de
Ch. F., sont rendus avec autant d'esprit que
grâces, méritoient sans doute d'être mieux
vés. Il est fâcheux que M. Mariage n'ait
à cette Planche que son nom, et qu'il en
abandonné le travail au moins digne de ses élè

On lit au bas de l'Estampe :

Le plus mortel ennemi des Dîners.

ÉPITRE DÉDICATOIRE

A L'OMBRE DE VATEL,

En son vivant Maître-d'Hôtel du grand Condé.

Qui jamais fut plus digne du respect et de la reconnoissance des vrais Gourmands, que l'homme de génie qui ne voulut point survivre au déshonneur de la cuisine du grand Condé, dans une fête que ce Prince donnoit à Louis XIV; et qui s'immola de ses propres mains, parce que la Marée n'étoit point encore arrivée quelques heures avant le service? Une si généreuse mort vous assure, Ombre vénérable, la plus glorieuse immortalité! Vous avez prouvé que le fanatisme de l'honneur peut exister

dans les cuisines, comme dans les armées; et que la broche et les fourneaux ont aussi leurs Caton et leurs Décius.

La femme la plus célèbre du grand Siècle de Louis XIV, celle dont le nom ne périra jamais, quoiqu'elle n'ait jamais cru travailler pour la Postérité, a raconté dans ses Lettres l'évènement qui priva la France d'un des hommes qui honoroit le plus l'Art alimentaire; et ce récit passe pour le morceau le plus éloquent de sa vaste Correspondance. Jamais plus belle Oraison funèbre ne fut offerte à la mémoire d'un homme de bouche.

Qu'il nous soit permis aussi, Ombre illustre et magnanime, de jeter au bout d'un siècle et demi quelques fleurs sur votre tombe! l'*Almanach des Gourmands* seroit incomplet si le nom du grand Vatel manquoit à ses Dédicaces alimentaires. Votre exemple, il est vrai, n'a été imité par

aucun Maître-d'hôtel de l'âge suivant: et dans ce siècle philosophique, tous ont préféré le plaisir de vivre aux dépens de leurs maîtres, à l'honneur de mourir pour eux. Mais votre nom n'en sera que plus vénéré par tous les amis de la bonne chère. Ils se souviendront que vous n'avez pas hésité de faire le sacrifice de votre vie, dans une circonstance où il y alloit de l'honneur de la table de votre Prince. Les larmes du grand Condé, les regrets de Louis XIV, ont payé ce dévouement sublime; et si le Marquis de Béchamel doit à une sauce son immortalité, c'est votre courage seul qui vous a mérité la vôtre.

Puisse un si généreux exemple exciter à jamais l'émulation de tous les Maîtres-d'hôtel présens et à venir! et s'ils ne vous imitent point dans votre glorieux suicide, qu'ils s'assurent au moins par tous les moyens humains

que jamais la Marée ne manquera sur nos tables !

C'est dans cet espoir, et avec la plus sincère vénération, que

Nous avons l'honneur d'être,

Ombre illustre,

Vos très-humbles et très-obéissans serviteurs.

L'AUTEUR ET L'ÉDITEUR
de l'Almanach des Gourmands.

AVERTISSEMENT

Sur cette huitième Année;

Des évènemens très-indépendans de l'Auteur, ont empêché la huitième Année de l'*Almanach des Gourmands* de paroître au commencement de 1811, ainsi qu'elle avoit été annoncée. Ce retard, en affligeant tous les vrais amis de la bonne chère, qui honorent cet Ouvrage d'une bienveillance qui depuis dix ans ne s'est point démentie, a donné beau jeu aux gens sobres, éternels ennemis des plaisirs qu'ils sont incapables de goûter, et qui parlent de la Gourmandise à peu près comme les eunuques des beautés du sérail.

Ils n'ont pas manqué de s'écrier,

et même de faire répéter par quelques écrivains faméliques, que la matière étoit épuisée ; qu'il étoit temps de mettre fin au scandale (c'est ainsi qu'ils appellent le triomphe de la Gastronomie), et que désormais l'*Almanach des Gourmands* ne paroîtroit plus.

Aussitôt que les circonstances qui avoient paralysé pendant quelque temps notre plume, ont cessé, nous nous sommes empressés d'annoncer dans le *Bulletin du Commerce* la reprise de nos travaux ; c'étoit la meilleure réponse que nous pussions faire aux détracteurs du grand Art alimentaire, qui, dans leur sotte impuissance, traitent tous les vrais Gourmands de matérialistes et de pourceaux d'Epicure.

Nous n'avons rien négligé pour rendre ce huitième Volume digne de l'accueil que le Public a bien voulu faire aux précédens. Nous ne pouvons

cependant nous dissimuler, que quelque vaste que soit la matière que nous traitons, nous en avons un peu ravi la fleur dans nos précédentes Années; mais il reste, dans ce chanp fertile, plus d'un épi à glaner, et même plus d'une récolte encore à faire.

On s'en apercevra, nous l'espérons au moins, si l'on daigne lire ce Volume avec un peu d'attention. On y trouvera quelques aperçus nouveaux sur l'Art de la cuisine; des Considérations qui ne sembleront peut-être pas indifférentes, tant sur ceux qui l'exercent, que sur les heureux mortels qui jouissent du fruit de leurs travaux; des Instructions sur l'Art de conserver les Vins de Bourgogne, qui plairont aux Vinographes, etc. Notre Correspondance nous a fourni plus d'un article important, parmi lesquels on distinguera sans doute une très-savante Dissertation sur le Kirschwasser; et les aperçus

aimables d'une jeune et jolie Demoiselle sur les Dîners chauds qu'on fait dans les vignes de la Bourgogne. Le Poète ingénieux, dont la muse facile enrichit chaque année notre Ouvrage de son badinage vraiment apéritif, nous a adressé une Épître dont la gaîté fera sans doute excuser l'étendue, et qui renferme plus d'un détail intéressant; un Correspondant plein d'esprit, auquel les Années précédentes doivent plus d'un article piquant, nous a fait parvenir un Eloge des Cure-dents, morceau original, et qu'on ne lira pas sans doute sans plaisir.

Enfin, dans la Revue gourmande qui compose notre septième Itinéraire nutritif, nous n'avons rien épargné pour mettre nos Lecteurs au courant de la situation gourmande de Paris, au moment même où nous écrivons. La nomenclature des Découvertes nouvelles leur sera une

nouvelle preuve de notre zèle à cet égard.

Nous avons cru devoir dédier cette huitième Année à celui qu'on regarde parmi les hommes de bouche comme le premier martyr de l'Art de la table. Jamais suicide ne fut plus excusable, plus honorable même, que celui de Vatel ; c'est le premier Saint du Calendrier des Maîtres-d'hôtel, et nous lui devions un hommage, que sans doute l'illustre M. D'.......... ne sera point fâché de partager avec lui. Au reste, c'est Mademoiselle Turbot, ancienne Actrice très-distinguée du Théâtre français, et qui porte dans le commerce de la vie tout l'agrément qu'on doit à beaucoup d'esprit et de savoir, qui a appelé notre attention sur cet illustre martyr ; nous nous empressons de lui en témoigner ici notre respectueuse reconnoissance.

N. B. Nous renouvelons l'Avis qu c'est à l'Auteur seul, *rue de Champs-Élysées*, n° 1, *à Paris*, qu doivent être adressés tous les Rensei gnemens, Notes, Lettres, Légitima tions, tant solides que liquides, etc. qui sont relatifs à l'*Almanach de Gourmands*. Si les occupations d l'Auteur ne lui permettent pas d répondre à toutes les Lettres, on peu être sûr au moins qu'il prend e grande considération tout ce qu'o veut bien lui envoyer.

Tous ces articles doivent parven *franc de port*, *de droits*, etc. Cett condition est tellement de rigueur que l'on ne retire ni de la Poste, n des Messageries, les Lettres ou Pa quets en faveur desquels elle n point été remplie.

ALMANACH
DES GOURMANDS.

DES ASSIETTES VOLANTES.

En poursuivant le parallèle que nous avons cherché à établir en tête de chacun de nos précédens volumes, entre les différentes Pièces d'un Festin et les objets qui concourent à l'embellissement d'un édifice, on peut comparer les *Assiettes volantes* à ces meubles légers et courans en quelque sorte, qui, dans un salon, n'ont point de place déterminée, dont le stile, moins sévère que léger, est abandonné au caprice de l'ouvrier, mais qui, sans faire partie de la décoration de la pièce, concourent cependant à rendre plus agréable l'ensemble de son ameublement.

Il en est à peu près de même des Assiettes connues dans le Diction-

naire de la Table, sous le nom d'*Assiettes volantes.* Elles n'ont point assez d'importance ni de volume pour tenir rang parmi les Entrées; ce ne sont point proprement des Hors-d'œuvres, ni même au second service, de véritables Entremets : elles forment à elles seules une classe à part, et ne font pas même partie du Menu d'un service régulier.

Cette définition fait assez entendre que les *Assiettes volantes* ne paroissent pas dans un festin ordonné selon toutes les règles de l'art, et dont la pompeuse sévérité seroit en quelque sorte troublée par ces troupes légères qui viendroient en rompre la symétrie : aussi ne voit-on guère les *Assiettes volantes* qu'à ces dîners fins, mais sans conséquence, où l'excellence des mets fait excuser l'irrégularité du service, et où quelques plats sans pendans ne tirent point à conséquence.

On compose ordinairement les *Assiettes volantes* de choses qui doivent être mangées à leur descente du fourneau, de la broche ou du four, et dont la dégustation ne sauroit supporter le plus léger retard; tels que

des Côtelettes à la minute, du Beefteek à l'anglaise, des Croquettes de volaille, etc., des Ortolans et autres petits oiseaux à la brochette, des petits pâtés ordinaires, des Ramequins au fromage, des soufflés de toute espèce, etc., etc., etc. Deux minutes d'attente suffisent pour dénaturer ces mets délicats au point de les rendre méconnoissables ; c'est ce qui fait qu'on ne doit point les admettre dans des repas d'où la sévérité du service exclut les *Assiettes volantes.*

On voit, par cette petite nomenclature que les *Assiettes volantes* paroissent au second comme au premier service, selon que ce qu'elles renferment appartient à la classe animale, végétale, ou sucrée : elles se glissent sans conséquence entre les entrées ou les entremets, mais toujours en nombre pair ; car, quoiqu'elles ne fassent point partie intégrale du service, elles ne doivent cependant pas en rompre la symétrie avec une irrégularité trop marquante.

Les vrais Gourmands font un cas tout particulier des *Assiettes volantes*, parce qu'ils savent mieux que personne qu'elles sont ordinairement bien

soignées, et toujours l'ouvrage du Cuisinier en chef. Comme la petite quantité de mets qu'elles renferment ne peut être distribuée à tous les convives, l'Amphitryon, qui doit s'en réserver exclusivement le service, a grand soin de n'y faire participer que les palais vraiment dignes de les apprécier; c'est donc pour un convive une distribution très-flatteuse, que d'avoir part aux *Assiettes volantes*, et cette distinction forme déjà, en faveur de son bon goût, un préjugé très-important.

DES TRUFFES.

Les Truffes sont un des plus grands bienfaits que, dans son incommensurable liberalité, la Providence ait daigné accorder aux Gourmands. Ce tubercule, qu'on ne peut mettre dans la classe des légumes ni des fruits, est un des plus honorables excipiens de la haute cuisine, par l'incomparable saveur qu'il communique aux productions animales ou végétales auxquelles on l'associe. Servi séparément, c'est un entremets du plus grand luxe, et celui auquel les Gourmets les

plus distingués et les plus jolies actrices du Théâtre du Vaudeville (c'est tout dire) donnent la préférence pendant quatre mois de l'année.

Nous pourrons un jour nous étendre ailleurs avec complaisance sur l'histoire naturelle de la Truffe, qui n'est pas un des phénomènes les moins remarquables du règne végétal. Contentons-nous de dire ici, d'après le respectable et célèbre M. Parmentier, que :

Les Naturalistes ne sont point encore d'accord sur le mode de reproduction de cette espèce de champignon de forme irrégulière, qui naît, se développe et meurt dans le sein de la terre, à la profondeur de sept à huit pouces ;

Que les truffes, qui ne se plaisent que dans les terrains argileux, mêlés de sablon et de parties ferrugineuses, et sur-tout dans les lieux humides, ombragés et tempérés, se trouvent principalement vers les rivages incultes des ruisseaux, les terrains en pente, les coteaux ; dans le voisinage des bois, et sous l'ombrage des chênes, des trembles, des peupliers noirs, des bouleaux blancs et des saules ;

Que ce végétal précieux n'appartient pas indifféremment à tous les pays, mais qu'on le trouve dans nos provinces méridionales, telles que le Périgord (qui produit incontestablement les meilleures), le Quercy, la Gascogne, une partie du Languedoc et du Dauphiné.

On en trouve beaucoup en Italie, mais elles y sont communément blanches; celles de Turin sont remarquables par une forte odeur d'ail, insupportable dans la Truffe, à tout autre qu'à des Piémontais.

La Bourgogne, la Champagne, l'Allemagne, etc., produisent aussi des Truffes; mais en petite quantité, et qui ont si peu de saveur et de vertu, que c'est leur faire beaucoup trop d'honneur que de les appeler de ce nom.

Nous passons sous silence les signes auxquels on reconnoît qu'un terrain renferme des Truffes, pour dire que ce sont ordinairement les cochons qu'on emploie à les découvrir. La finesse de l'odorat de ces animaux, déjà si chers aux Gourmands, est telle, qu'ils sont, en ce genre, les meilleurs explorateurs connus. Proster-

nons-nous donc devant le génie vraiment *inventif* de ces précieux amis de l'homme, et rendons-leur au moins la justice de penser qu'ils ne nous sont pas moins utiles de leur vivant qu'après leur mort; car, sans eux, les Truffes pourriroient ignorées au sein de la terre, et seroient la pâture des larves et des tipules, au lieu de devenir celle de nos plus illustres Gourmands.

L'expérience a démontré que les Truffes grossissoient presque subitement après les pluies d'orages et les grands tonnerres : ainsi, ces fléaux sont donc bons à quelque chose, et dans les pays où l'on récolte les Truffes, on doit s'effrayer moins qu'ailleurs de ces cataclysmes.

On connoît trois variétés principales des Truffes : la blanche, la rouge et la noire. La première est la moins estimée; la seconde la plus rare, la troisième est incontestablement la meilleure; c'est même la seule admise sur nos tables.

Les Truffes arrivées à leur point de maturité, et c'est seulement alors qu'il faut les récolter, parce que c'est à ce point seul qu'elles ont reçu le

complément de leur arome et de leur saveur, sont difficiles à conserver. On y parvient beaucoup mieux en les laissant entourées de leur terre natale qu'en les en débarrassant par le lavage. Ne nous plaignons donc plus, lorsque nous achetons des Truffes, de payer cinq ou six francs la livre la terre du Périgord; car c'est à cette terre que nous devons l'avantage de les avoir saines et bien parfumées.

Il faut manger les Truffes fraîches et dans leur saison : toutes celles conservées, soit dans le sable, soit dans l'huile, le vinaigre, l'eau-de-vie, etc., perdent absolument leur arome et leur saveur, dont ces divers menstrues s'emparent; elles deviennent donc absolument inodores; il en est de même des Truffes séchées.

Cependant, si voulant les transporter au loin on est forcé d'employer quelque moyen pour les conserver, l'expérience a prouvé que l'argile sèche et pulvérisée est la substance qui convient le mieux pour cette opération.

L'arome des Truffes et la légère substance astringente que leur pulpe renferme concourent singulièrement

à la conservation des viandes : on peut maintenir fraîche, pendant plus d'un mois et demi, une dinde, ou toute autre volaille bourrée de Truffes, qui autrement se corromproit en moins d'une semaine.

Le parfum de la Truffe est d'une nature si subtile, qu'il s'exhale abondamment. Une livre de ce végétal suffit pour parfumer une atmosphère assez étendue ; mais une trop forte chaleur le dissipe : aussi les grands Cuisiniers ont-ils l'attention de ne pas faire bouillir long-temps les divers ragoûts dans lesquels ils les introduisent. . . . .

La nomenclature de ces ragoûts occuperoit seule plus de place que tous les détails précédens. Contentons-nous de dire qu'elles jouent le premier rôle dans les Emincés et dans les Sautés, au premier service ; dans les cardes et dans les œufs brouillés, au second : une dinde aux Truffes est un rôti du plus grand luxe, et un pâté, soit de gibier, soit de foies gras aux Truffes, le vrai paradis de ce bas monde.

Les Truffes échauffent légèrement, aident à la digestion, sont un excel-

lent aphrodisiaque ; et c'est l'un des mets les plus distingués que l'opulence puisse offrir à la sensualité.

DES RÉDUCTIONS.

Ce mot est plus connu en finance qu'en cuisine; et depuis l'abbé Terray, qui réduisit les rentes d'un dixième, jusqu'au Directoire exécutif, qui les réduisit à un tiers, nous avons éprouvé des Réductions dans tous les genres, et sous toutes les formes. Il n'y a que la gaîté française que l'on n'a pu réduire. . . . .

. . . .

. . . .

On pense bien que nous ne voulons parler ici que des Réductions qui s'opèrent sur les fourneaux; cet art a été porté, dans la Cuisine moderne, à un degré de perfection inconnu à nos pères, et c'est principalement à lui que nous devons notre supériorité.

Dans le Vocabulaire de l'ancienne Cuisine, la Réduction s'opéroit seulement sur les bouillons, jus et coulis, et consistoit à leur donner plus de force, en les réduisant à une moindre quantité.

Dans la Cuisine du dix-neuvième siècle, la Réduction est une véritable opération chimique, qui consiste dans l'évaporation graduée, opérée par l'effet d'un calorique savamment dirigé, et dont le résultat est un rapprochement des parties soumises à la Réduction, qui concentrant tous leurs principes générateurs et leurs esprits volatils, donnent au résidu une force et un arome qu'il n'auroit jamais eu sans cela.

Autrefois on n'opéroit, dans la Réduction, que sur les jus, les coulis, le bouillon et les sauces; aujourd'hui on réduit les vins liquoreux, et principalement ceux de Madère et de Malaga.

Avec une chopine de vin de Malaga réduite en consistance de sirop épais, un habile Cuisinier trouve l'excipient de six entrées et d'autant d'entremets; il ne s'agit plus que de masquer avec art les accompagnemens de cette Réduction, qui sert dans une foule de choses, au moyen de ces déguisemens.

Les Espagnoles réduites jouent aussi un grand rôle dans la Cuisine moderne, et l'on peut dire en tout

qu'une grande partie de la gloire des Cuisiniers de notre âge repose sur les Réductions : aussi ont-ils trouvé le moyen de les varier à l'infini, et de les combiner de manière qu'il est très-difficile de reconnoître les substances sur lesquelles ils ont opéré.

Humilions-nous donc devant le savoir de ces grands Artistes qui, avec un verre de vin de Madère ou de Malaga, vont produire de véritables chefs-d'œuvre, et dont les savantes Réductions causeront à nos palais délicats ces titillations voluptueuses qui, pour un vrai Gourmand, deviennent un avant-goût des joies célestes.

DES GRILLADES.

La Grillade est un des moyens les plus innocens de faire reparoître, sous une forme nouvelle, les débris d'un rôti de volaille, ou même de quelques espèces de gibier, et, sous ce rapport, elles sont plus usitées aux déjeûners à la fourchette qu'aux dîners bourgeois ; car elles ne sont point admises dans les dîners de cérémonie.

Ce sont ordinairement les cuisses de dindes rôties que l'on sert sur le gril,

après les avoir tailladées et assaisonnées de poivre et de sel : on les fait paroître sur un émincé d'oignons bien revenus dans le beurre, et fortement assaisonnés de moutarde. C'est ce que l'on appelle vulgairement *Cuisses de dindes à la sauce à Robert.*

Les cuisses, même les ailes de poulets et de poulardes, se font souvent griller ; mais on les sert ordinairement au *feu d'enfer*, afin d'en relever le goût trop fade. On sait que le feu d'enfer est une couche assez épaisse de sel et de poivre dont on recouvre les membres sur le gril : cet assaisonnement doit emporter la bouche.

Les pigeons à la crapaudine sont aussi une espèce de Grillade, mais on les sert toujours sur une sauce à la ravigotte, à la rocambole, ou même au pauvre homme. Cette manière de manger les pigeons, sur-tout les pigeons biscts, qui ne seroient pas présentables en rôti, est la meilleure, principalement au déjeûner ; il est même rare qu'on les y serve autrement.

Le boudin noir et blanc, les saucisses rondes et plates, les andouilles, se mangent presque toujours sur le

gril ; ce sont aussi de véritables Grillades.

Il en est de même des côtelettes de mouton ; c'est la manière la plus simple, sans doute, de les manger : mais qui osera dire que ce n'est pas la meilleure, sur-tout si ces côtelettes sont pannées, et servies sous une sauce un peu piquante ?

Les côtelettes de veau, quoique cuites sur le gril, sortent de la classe des Grillades proprement dites, pour rentrer dans celle des papillotes, dont nous parlerons dans un autre article.

Parmi les poissons, ce sont principalement les harengs que l'on fait cuire sur le gril, et que l'on sert avec une sauce à la moutarde. On fait aussi griller les vives et les rougets, avec une sauce aux câpres et au verjus, ainsi que les darnes de saumon, avec une sauce blanche aux câpres.

Quoiqu'au premier coup-d'œil, rien ne paroisse plus simple et plus à la portée du vulgaire des artistes qu'une Grillade, on doit dire cependant que cette sorte de cuisson exige des soins particuliers, et qui ne sont que trop souvent négligés dans les cui-

sines du premier ordre. Le gril réclame une surveillance particulière, parce qu'un coup de feu de trop, ou mal dirigé, devient un mal sans remède. Il faut que les charbons soient bien allumés, leur feu vif et clair, afin que l'objet soit saisi et cuit à son point; si le feu est trop lent, la Grillade mollit; elle brûle s'il est trop actif; et c'est sur-tout à l'occasion du gril qu'il faut se rappeler le fameux précepte d'Horace :

Est modus in rebus, sunt certi denique fines,
Quos ultrà citràque nequit consistere rectum.

DU BEURRE.

Le Beurre joue un si grand rôle dans la Cuisine parisienne, qui lui doit en partie sa supériorité sur la cuisine languedocienne et provençale, qu'il mérite bien un petit article dans cet Ouvrage, où nous n'en avons parlé que très-superficiellement, et seulement comme simple objet de consommation (1).

---

(1) *Voyez* page 134 de la première Année de l'*Almanach des Gourmands*, quatrième édition.

Tout le monde sait que le Beurre est la partie huileuse du lait, qui s'en sépare par une agitation soutenue et plus ou moins prolongée. Il est reconnu que plus le lait est gras, plus il donne de crême, et par conséquent de Beurre : cette qualité du lait dépend en grande partie de celle des pâturages, et c'est ce qui assure aux Beurres de Gournay, et sur-tout d'Isigny, une supériorité qu'aucun Beurre connu ne sauroit leur disputer.

Plus le Beurre est nouveau, plus il est sain, plus il est propre aux divers usages auxquels on l'emploie en cuisine, en supposant toutefois qu'il ait ces qualités fines et onctueuses qui distinguent ceux que nous venons de nommer : ainsi les Beurres des environs de Paris, même battus de la veille, n'obtiendroient jamais la préférence sur ceux de Gournay et d'Isigny âgés de plusieurs jours. Il faut dire aussi qu'en raison de leurs excellens principes constituans, ces derniers ont la propriété de se conserver beaucoup plus long-temps sans altération.

Pour que les alimens préparés au

Beurre ne soient point préjudiciables aux estomacs délicats, il faut qu'ils aient été cuits à feu doux; ou, dans le cas opposé, qu'il y ait assez d'eau dans le vaisseau pour que l'action du feu sur le Beurre ne soit pas trop immédiate. C'est ce qui fait que les *roux* incommodent presque toujours, en raison de leur âcreté, les personnes foibles et valétudinaires : mais avec de tels tempéramens, on ne sauroit prétendre au titre de *Gourmand*. L'estomac d'un vrai Gourmand doit être, comme les casemates d'une ville de guerre, à l'épreuve de la bombe.

Le Beurre entre à Paris dans la confection de toutes les entrées, et de presque tous les entremets; rien ne s'y prépare à l'huile chaude, pour le goût de laquelle les Parisiens ont en général de l'antipathie. C'est donc sans succès que les Provençaux, qui sont en si grand nombre à Paris depuis vingt ans, ont cherché à y naturaliser ce genre d'accommodage; la délicatesse de notre goût l'a toujours repoussé : et si l'on en excepte les brandades de merluche, nous avons relégué l'huile dans les salades et

dans quelques mets froids de ce genre.

La consommation de Beurre qui se fait à Paris est vraiment prodigieuse : ces mottes énormes de Gournay et d'Isigny, qui arrivent à la Halle les mercredis de chaque semaine, y fondent comme un rayon de miel au soleil du midi, et disparoissent en peu de jours. Il faut alors se rabattre sur le Beurre en livre, ou Beurre de pays, dont la qualité est médiocre, et qui rarement est frais : il est donc essentiel de faire pour la semaine sa provision de Beurre fin.

C'est la consommation de Paris qui règle le prix des Beurres dans les marchés de Gournay et d'Isigny ; il hausse lorsque les demandes sont fortes, il baisse dans le cas contraire. Les variations ordinaires sont de deux à trois sous par livre d'un marché à l'autre : quelquefois il saute de quatre à cinq sous ; mais ces cas heureusement sont rares, et tiennent à des circonstances particulières. Le temps de l'hiver où le Beurre est le plus cher est la semaine des Rois et la semaine Sainte : dans la première, ce sont les pâtissiers qui en absor-

bent des quantités prodigieuses, et dans la seconde, toutes les classes de la société se piquant de faire maigre, la consommation du Beurre est nécessairement plus forte.

Pendant le cours de l'été, l'abondance de la marée et celle des légumes influe singulièrement sur le prix du Beurre, dont elles accroissent la consommation. Dans les fortes gelées, il est aussi beaucoup plus cher, parce qu'alors la partie butireuse du lait étant beaucoup moins abondante, sa rareté en fait augmenter le prix. Ce qui contribue aussi à maintenir le Beurre assez cher pendant les mois d'été, c'est que l'éloignement empêchant d'en tirer d'Isigny lors des chaleurs, les seuls Beurres fins de Gournay arrivent à Paris, et se rendent maîtres du prix.

Ce n'est pas seulement à la cuisine que le Beurre joue un rôle; on le sert souvent sur la table en nature et comme hors-d'œuvre. Autrefois il y paroissoit frisé, filé, seringué, en rocher, en petits pains de Vanvres, moulé, etc.; aujourd'hui on ne voit guère paroître que du Beurre de la Prévalaie en paniers sur les tables

opulentes, et en petits pots sur les autres. Ce canton de la Bretagne est en possession de nous fournir pour les hors-d'œuvre le meilleur Beurre connu; il n'est ni salé ni à demi-sel, et il est cependant d'une saveur moins douce que le Beurre frais, et singulièrement agréable mangé en tartines, sur-tout avec le pain de seigle (1).

Les pâtissiers emploient à Paris d'énormes quantités de Beurre, mais la plupart ne se piquent pas de choisir le plus fin. Il n'y a que les premières Maisons de pâte, tels que les Rouget, les Le Sage, les Le Blanc, etc., qui se piquent d'une grande délicatesse sur ce point, et qui ne travaillent qu'avec la tête des Beurres.

L'éloignement et la chaleur empêchant les commissionnaires d'Isigny de faire des expéditions au loin pendant les mois les plus chauds de l'année, ils ont pris le parti de saler leurs

---

(1) On trouve toute l'année, chez M. Plailly, épicier, rue Montorgueil, n° 71, d'excellent Beurre de Prévalaie, tant en paniers qu'en petits pots, et dans les prix les plus modérés. C'est le mardi de chaque semaine qu'il reçoit ses envois.

Beurres d'été, et de nous les envoyer en pots au commencement de l'automne. Ces Beurres salés, et sur-tout à demi-sel, toujours moins chers que le Beurre frais, peuvent le remplacer lorsque, pendant l'hiver, il s'élève à des prix extravagans. Il faut alors faire dessaler chaque fois dans l'eau la quantité qu'on se propose d'employer : mais dans les entremets, dans les sauces blanches sur-tout, rien ne sauroit suppléer au Beurre frais, si ce n'est cet excellent Beurre de Rennes à un huitième de sel, qui se vend toute l'année 22 sous la livre chez M. Héloin, épicier, rue de Marivaux, place des Italiens, n° 5. Nous le recommandons aux amateurs.

Nous continuerons de donner, dans notre *Itinéraire nutritif*, l'adresse des meilleurs marchands de Beurre de Paris, et nous bornerons à ce peu de mots nos considérations sur une denrée dont l'usage est si général, et le choix d'une si grande importance dans la cuisine.

DU VIN DE MADÈRE.

L'ILE de Madère, située dans l'Océan Atlantique, au 20me degré de

longitude et à 30° 33′ de latitude, fut découverte en 1344, et conquise en 1431, par Juan Gonzalès et Tristan Vaz, Portugais. On prétend qu'ils mirent le feu dans une forêt, et que c'est grâce à ce feu, qui causa un embrasement de plusieurs années, que le territoire devint extrêmement fertile, sur-tout en vin. Quoi qu'il en soit de la vérité de cette histoire, recueillie par tous les compilateurs de géographie, il est certain que le Vin de Madère jouit depuis long-temps d'une grande réputation, et qu'il la mérite à beaucoup d'égards.

La plus grande partie du Vin récolté à Madère passe dans la Grande-Bretagne ; les Anglais en sont singulièrement friands, et après le vin d'Oporto, c'est celui dont ils font le plus de consommation. Mais, soit pour s'accommoder à leur goût bizarre et à leur palais blasé, soit pour aider ce Vin à supporter un assez long trajet par mer, on le coupe avec une forte dose d'eau-de-vie de France, et ce n'est jamais que dans cet état de sophistication qu'il sort des ports de cette île. Cela explique ces innombrables cargaisons d'eau-de-vie qui,

en temps de paix, sortent des ports de la Rochelle et de Bordeaux pour se rendre à Madère.

Il est donc fort difficile de se procurer du Vin de Madère dans son état naturel; il faudroit, poùr y parvenir, avoir sur les lieux même un commissionnaire affidé.

C'est sans doute ce mélange qui écartoit autrefois le Vin de Madère de nos tables somptueuses : on n'en buvoit guère que chez quelques riches Amphitryons, assez jaloux de l'honneur de leur cave pour tirer tous leurs Vins en droiture et avec les précautions convenables. Ce Vin ne paroissoit alors qu'au dessert.

Depuis la Révolution, nous sommes devenus moins difficiles, et le Vin de Madère a pris une assez grande faveur à Paris; mais c'est rarement au dessert qu'on le fait servir : son plus grand usage est d'être administré comme Coup-d'avant (1); il remplace alors

---

(1) *Voyez* l'article intitulé du *Coup-d'Avant*, page 33 de la deuxième Année de l'*Almanach des Gourmands*, deuxième édition.

le Wermouth, qui joue ce rôle dans le Nord. Le plus sec est préféré, comme le plus apéritif.

La consommation qui se fait de Vin de Madère dans la Cuisine, est maintenant très-considérable : il tient un rang notable dans les réductions, et partage cet honneur avec le vin de Malaga. C'est sur-tout avec la viande de boucherie, ou la venaison, qu'il s'allie merveilleusement : un filet de bœuf ou de sanglier, un quartier de chevreuil, etc., au Vin de Madère réduit, préparés par l'illustre Bussière, et mangés chez Mmes *Minette* et *Augusta*, offrent des relevés très à la mode, et d'un grand luxe. Cette réduction entre aussi dans tous les ragoûts dits en *tortue*, et n'en est pas un des moindres ornemens.

DE L'EAU SUCRÉE.

Le moyen le plus innocent, le plus salutaire et même le plus expéditif de digérer un grand repas, dans lequel on a fait complètement à chaque service le tour de la table, et dont on a accéléré la coction par plusieurs tasses de café, et par dix-sept verres d'excellentes liqueurs, c'est, selon nous, un

exercice modéré. En vain l'*Ecole de Salerne* nous crie: *Post prandium, sta*, le bon sens, plus sûr guide que tous les aphorismes des Écoles, nous apprend que c'est en donnant aux facultés corporelles un mouvement doux et long-temps soutenu qu'on parvient à procurer à l'estomac les vrais moyens d'achever une digestion qu'une trituration parfaite a dû commencer.

Mais nos mœurs, presque toujours en divergence avec notre santé, s'opposent à ce remède salutaire. Dans les grands repas, à peine a-t-on quitté la table, qu'une main tout à la fois intéressée, officieuse et perfide, vous fait choisir une carte, et se hâte de vous mettre en société, pendant plusieurs heures, avec la Dame de pique et le Valet de cœur. De-là tant de digestions laborieuses, même tant d'indigestions, qu'on eût prévenues en permettant à chaque convive d'écouter la voix de la Nature, qui dit à celui qui a trop surchargé son estomac, de faire une petite promenade à pied, ou de se livrer à quelques jeux qui exercent plus le corps que l'esprit, afin de prévenir les suites de ces excès, d'autant plus

à craindre qu'on a tenu table moins long-temps (1).

Pour parer aux suites de ce défaut d'exercice, on a imaginé d'y suppléer par de grands Verres d'eau sucrée, que l'on fait apporter dans le salon, deux heures après le café. Nous laissons aux médecins à décider s'il ne vaudroit pas mieux permettre à l'estomac d'élaborer en silence les alimens, plutôt que de le surcharger par une boisson aqueuse, qui trouble toujours plus ou moins un travail commencé; mais puisque l'usage en a dé-

---

(1) C'est une chose vraiment scandaleuse que le peu de durée des dîners chez tous les gens en place, et chez la plupart des Amphitryons du jour. Ces Messieurs croient qu'il est du bon ton de presser le service, et d'expédier en une heure et demie un Repas qui exigeroit cinq heures de méditation, pour être convenablement apprécié et digéré. Nous ne cesserons de nous élever contre un abus aussi préjudiciable à la santé qu'à la gaîté et aux progrès de l'art. Nous ne voyons guère en ce moment que les Séances du Jury dégustateur, où l'on sache bien méditer un Repas; encore le relâchement commence-t-il à s'y introduire, car les dernières n'ont pas duré plus de six heures. Avis à M. . .
. . . .

cidé autrement, nous nous bornerons à recommander aux riches Amphitryons l'emploi des services d'Eau sucrée, que l'on trouve dans les superbes magasins de cristaux de LL. MM. II., exécutés à Mont-Cénis, sous la direction de M. Du Fougerais, alors propriétaire de cette admirable manufacture, dont le seul entrepôt est à Paris, rue de Bondy, n° 10 (1).

C'est là qu'on trouve des plateaux du meilleur goût, garnis de carafes et de gobelets, et d'un sucrier, le tout en cristal taillé à facettes, gravé au mat, dont les bouchons reflètent toutes les couleurs de l'arc-en-ciel, et dont l'éclat est au-dessus de tout ce qu'on en pourroit dire. L'eau sucrée, servie ainsi, ne peut manquer assurément d'être bien salutaire.

DES TACHES GOURMANDES.

Nous prions le Lecteur d'observer que nous voulons parler ici des Taches (macula), et non des tâches (pen-

---

(1) *Voyez* pages 66 et 97 de la septième Année de l'*Almanach des Gourmands.*

sum) gourmandes. Si nous traitions de ces dernières, notre chapitre n'auroit qu'un mot, puisque la seule tâche imposée à de vrais Gourmands, consiste à faire le tour de la table à chacun des services qui précèdent le dessert.

Nous voulons parler ici de ces Taches bien moins agréables, que la maladresse d'un valet, l'étourderie d'un voisin, l'inattention d'un sécateur, etc., ne font que trop souvent à l'habit des convives.

Tantôt c'est un laquais qui, vous apportant un plat dont vous avez demandé et qu'on vous envoie, pour s'éviter la peine de vous en servir, en renverse la sauce sur la basque de votre habit; tantôt c'est un convive placé à vos côtés, qui laissera tomber sa fourchette ou son couteau sur votre culotte ou dans votre poche; enfin ce sera un sécateur follement empressé qui vous inondera des éclaboussures de la grosse pièce confiée à son inexpérience..... ; malheurs qui n'arrivent que trop souvent, sur-tout depuis que le plus sot des usages ne permet plus, comme faisoient nos bons aïeux, de passer le coin de sa serviette dans la boutonnière la plus

élevée de son habit, afin de s'en envelopper le buste : au lieu de cela, on se contente de la mettre sur ses genoux, sans même souvent prendre la peine de la déplier pour l'étaler.

Comme, dans les accidens de cette nature, tout le monde n'a pas la ressource de la maîtresse de M. de Cury (1), et qu'on ne connoît guère que celle d'envoyer le lendemain son habit au dégraisseur, qui fait dix Taches pour en ôter une, et qui vous le renvoie moucheté comme la peau d'un léopard ; il est bon d'indi-

---

(1) M. de Cury, ancien Intendant des Menus, homme d'esprit, singulièrement aimable, et que beaucoup de gens se souviennent encore d'avoir connu, soupoit auprès d'une actrice de l'Opéra, sur la robe de laquelle un valet maladroit répandit un potage. La dame alloit se fâcher, lorsque M. de Cury l'a consola, en lui récitant ces quatre vers d'un rôle qu'elle avoit joué le soir même :

Rassurez-vous, belle Princesse,
Cessez de vous désespérer ;
Mon amour saura réparer
Le mal que vous a fait la Grèce.

En effet, il lui envoya le lendemain une robe d'un très-grand prix.

quer aux convives, victimes de ces trop fréquens malheurs, un moyen sûr d'y remédier eux-mêmes et à peu de frais.

Il consiste dans l'emploi de l'*Eau essentielle*, nouvellement imaginée par M. Mare, Apothicaire estimable, rue des Bourdonnois, n° 13. Cette eau, très-supérieure à l'essence vestimentale de Dupleix, enlève, comme par enchantement, toutes les Taches des corps gras, sur toute espèce d'étoffes, sans manger la couleur : il suffit d'en imbiber l'étoffe, et de frotter avec un linge un peu rude, opération que l'homme le moins adroit peut faire lui-même.

Ainsi, grâce à l'heureuse découverte de M. Mare, et munis de son Eau essentielle, les convives les plus maltraités pourront réparer aisément les dommages des Taches Gourmandes.

DES REPAS DE NOCES.

Autrefois le plus petit mariage étoit à Paris le signal de la bonne chère, et on lisoit sur la porte des plus médiocres Artistes en cuisine : *Un tel, Traiteur, fait Noces et Fes-*

tins. Ces deux mots étoient en quelque sorte devenus synonymes.

Il n'en est pas de même aujourd'hui ; sur dix Noces, même dans la bourgeoisie, il n'en est pas trois qui donnent lieu à ce qu'on appelle véritablement un Repas de Noces; repas auquel l'abondance présidoit avant tout, qu'assaisonnoit la plus franche gaîté, et où chacun apportoit quelques-uns de ces couplets érotiques et bachiques qui couronnoient si joyeusement les desserts de nos bons aïeux (1).

---

(1) Les meilleurs Repas de la Bourgeoisie se faisoient anciennement à l'*Epée-de-bois*, chez M. Deschamps, excellent Traiteur, rue des Orties, vis-à-vis le Louvre, dont la maison, aujourd'hui abattue comme tant d'autres, étoit parfaitement montée pour cet objet. Un dîner de ce genre, que nous y avons fait le 14 Janvier 1772, ne sortira jamais de notre mémoire. C'étoit à la Noce d'un M. Simon, Champenois si jamais il en fut, Secrétaire du Tribunal des Maréchaux de France, avec la seconde fille de M. Chevotet, architecte estimé, connu sur-tout par le château de Champlâtreux. Le mari avoit alors trente-huit ans, et la mariée dix-huit. Peu de Repas de Noce ont été plus agréables et mieux servis.

On se contente maintenant, lorsqu'on ne peut pas faire autrement que d'inviter quelques étrangers à un Repas que l'on circonscrit autant qu'on le peut dans la triste parenté, de commander le dîner de noce chez un Restaurateur, à tant par tête, ce qui fait qu'on y admet le moins de monde possible, et qu'on y ménage le vin comme le sang le plus précieux, parce qu'il est toujours compté à part.

Autrefois un bal joyeux, animé, suivoit toujours un festin qui se prolongeoit assez tard dans la soirée; aujourd'hui on l'abrége autant qu'on le peut, et la prétention qu'on met à danser, bannit toute la joie qui régnoit dans cet amusement. Aussi rien n'est aujourd'hui plus triste, plus maussade, plus ennuyeux, qu'un Repas de Noce; la morgue et la gravité y ont remplacé l'enjouement; l'économie, l'abondance; et la triste sobriété y tient lieu de cette hilarité charmante, sans laquelle le meilleur festin n'est plus qu'un dîner d'étiquette, c'est-à-dire un véritable hécatombe.

Que parmi les Grands du jour, qui cherchent d'autant plus à se faire res-

pecter qu'ils craignent davantage qu'on leur manque; chez qui rarement l'Amour a présidé à l'union des époux; où les membres d'une même famille se connoissent à peine; où chacun croiroit se compromettre, s'il se popularisoit, les Repas de Noces soient des espèces de Repas funéraires, rien d'étonnant; il en a toujours été à peu près ainsi: mais que, dans la classe bourgeoise, où les individus, plus près de la Nature, doivent se livrer sans contrainte à tous les sentimens qu'elle inspire, on garde ainsi son quant à soi, et l'on craigne de s'abandonner aux vrais plaisirs, voilà ce que nous ne saurions approuver. Souvenons-nous que la gaîté libre et franche à un Repas de Noce, est le présage ordinaire d'une union heureuse; et que les mariages du jour n'ont peut-être la plupart des résultats si fâcheux, que parce qu'on a banni l'abondance et l'ivresse du festin destiné à en célébrer le premier jour.

Voyez l'article intitulé *des Noces de l'Hôtel des Américains*, dans ce huitième Volume.

DES CONSÉQUENCES D'UN MENSONGE EN PATISSERIE.

Le Temps est un galant homme, il dit toujours la vérité, à ce que nous apprend un vieux proverbe italien. Pourquoi donc s'obstiner toujours à mentir, lorsqu'on sait que la fraude, découverte tôt ou tard, nous couvrira quelque jour de ridicule et de honte?

C'est sur-tout quand il s'agit de bonne chère, qu'il est important de dire la vérité; car annoncer un mets pour être issu de l'atelier d'un grand artiste, tandis qu'il ne sort que de celui d'un misérable gargotier, c'est tout à la fois nuire à la réputation d'autrui, et compromettre en pure perte sa bonne foi et sa probité.

C'est ce qui est arrivé dans une campagne voisine de Paris, le dimanche 30 juillet 1809, surlendemain de la fête de Sainte Anne, patronne de la dame du lieu.

Un des convives, voulant fêter utilement pour les autres et pour lui-même Madame A., maîtresse du logis, qui traite avec une rare générosité tout le long de l'année, fit servir un

très-beau pâté, et l'annonça, comme venant de chez M. Le Sage.

A ce nom révéré, l'attention de tous les convives se porta sur cette pièce, qui occupoit un des bouts de la table, et l'on en attendit impatiemment l'ouverture.

Ce pâté avoit belle apparence; mais dés que la croûte fût enlevée, nous vîmes au vide énorme de l'intérieur, qu'il ne pouvoit avoir été confectionné chez M. Le Sage, dont les pâtés sont toujours pleins, et de plus, garnis d'un blond de veau qui les fait aisément reconnoître.

Celui-ci, produit comme pâté de jambon de Bayonne, n'offroit qu'un mélange indigeste de jambon de pays, sec et *gâté*, entremêlé de cuisseaux de veau coriaces; la croûte répondoit au-dedans, et la farce au principal.

Nous nous écriâmes avec indignation qu'un tel pâté ne pouvoit sortir de l'atelier de M. Le Sage; mais le donateur, huissier de son métier, répéta avec tant d'assurance qu'il sortoit de cette boutique, où *lui-même l'avoit commandé*, qu'on finit par le croire, encore bien qu'il fût homme de loi.

Nous eûmes cependant des doutes, car il est moins rare de trouver un huissier menteur, qu'un pâté détestable chez un homme tel que M. Le Sage, qui, par cette assertion, se trouva déshonoré dans l'esprit de trente honnêtes gens.

En conséquence, nous lui écrivîmes dès le lendemain tout ce qui s'étoit passé, en lui donnant l'adresse du donateur, qui demeure dans son voisinage. M. Le Sage, accompagné de M. Pro ton, son gendre, s'y transporta aussitôt; et l'Homme de loi fut assez surpris de voir arriver dans son étude deux artistes en tablier, armés de grands couteaux, très-en colère, et qui n'avoient pas du tout l'air de cliens.

Il s'ensuivit une explication, dont le résultat fut que ce pâté avoit été fourni chez un nommé . . . . . . pâtissier, rue . . . . boutique du dernier ordre, digne tout au plus d'approvisionner les rues du Cygne, de la Réale et de Montdétour.

M. Le Sage exigea du donateur une dénégation par écrit, qui nous fut envoyée dans le jour, avec prière de garder le silence, et qu'il répareroit son crime, en faisant manger dans la

même maison un vrai pâté de M. Le Sage, ce qu'il est encore à faire. . . .

Nous abandonnons à nos Lecteurs les conséquences à tirer d'un tel fait, qui est de la plus exacte vérité, et dont les pièces justificatives reposent encore en nos mains.

DE L'OUVERTURE DES HUÎTRES.

Le dègré d'importance des choses et des personnes en ce bas monde dépend souvent du point de vue d'où on les considère, et des connoissances plus ou moins profondes de celui qui se mêle de les juger.

Rien, par exemple, ne paroît au vulgaire plus indifférent que la manière d'ouvrir les Huîtres et que l'époque de cette ouverture; rien, au contraire, n'est plus important aux yeux d'un véritable Gourmand.

En effet, si l'on veut suivre ce précieux testacé depuis le moment où, après avoir été arraché à son rocher natal, et s'être engraissé convenablement dans les parcs destinés à ce complément d'éducation, il arrive dans les paniers même dont on ne le sort que pour le dresser sur nos ta-

bles, on se convaincra qu'il conserve toute la plénitude de son existence, et qu'il arrive vivant dans les mains de l'ouvreuse.

On trouve la preuve de ce fait, non-seulement dans le mouvement de l'Huître, qui, lorsqu'elle n'est pas comprimée, s'ouvre d'elle-même aux heures de la marée montante, comme pour humer l'eau de la mer qui lui sert de nourriture, mais encore dans une expérience très-facile à faire, et qui consiste à toucher légèrement avec un corps acéré, tel que la pointe d'un canif, la barbe d'une Huître qui vient d'être ouverte : on s'apercevra facilement à la contraction que cette partie, qui est chez elle le principal siége de la sensibilité, éprouve, que l'Huître est aussi vivante en ce moment qu'à son départ de Dieppe, de Cancale ou d'Etretat.

Ce n'est que lorsqu'on la détache de la coquille inférieure qu'elle perd la vie; aussi les véritables Gourmets d'Huîtres (tel par exemple que feu M. Grimod de Verneuil, Président du Jury degustateur) défendent expressément cette opération aux ouvreuses, se réservant de la faire eux-

mêmes sur leur assiette, afin d'engloutir ce testacée lorsqu'il est encore en vie.

Il est donc bien prouvé qu'une Huître saine est vivante jusqu'au moment où on lui fait subir cette opération; et que c'est là le véritable instant de la manger, si l'on veut jouir de toute la plénitude de ses bonnes qualités.

D'après cela, que penser de ceux qui font ouvrir les Huîtres plusieurs heures avant de les servir, qui ne les mangent que lorsqu'elles sont mortes depuis long-temps, et qu'elles ont éprouvé un commencement de putréfaction ?

Suivons bien plutôt l'exemple de notre respectable Président, et loin de faire attendre les Huîtres, recevons-les une à une des mains de l'écaillère, à qui nous ne permettrons jamais de les détacher. C'est le moyen, sans doute, d'en manger un peu moins et d'y mettre beaucoup plus de temps; mais cette méthode conservant aux Huîtres tout leur esprit, nous n'en perdrons rien en les avalant, et nous jouirons, dans toute son étendue, de cette volupté suprême attachée à leur con-

sommation, et dont les bons Parisiens connoissent si bien le prix ; car c'est le pays du monde où les Huîtres reçoivent le meilleur accueil.

DES VOYAGES GOURMANDS.

Le Gourmand, et sur-tout le Gourmand parisien, voyage peu en général. Accoutumé à voir toutes les Provinces lui apporter en tribut l'élite de leurs productions, il n'a pas besoin de les aller chercher à leur source ; et pour peu qu'il soit riche et qu'il ait du goût, il jouit, sans se déplacer, de toutes les richesses gourmandes disséminées sur la surface des quatre parties du Globe.

Cependant, il est un assez grand nombre de productions naturelles, même de produits de l'Art, qui ne sauroient suporter le transport, et qu'il faut aller chercher au lieu même de leur naissance, si l'on veut en jouir dans toute leur pureté.

Comment, par exemple, mangera-on d'excellentes sardines fraîches, si ce n'est sur les côtes de l'Océan et de la Méditerranée ? et même, pour

ne rien laisser échapper de leur saveur, les vrais amateurs vont les manger en pleine mer, et dans les bateaux de pêcheurs ; car leur transport à terre leur a déjà fait perdre cette fleur de virginité si fugace et si difficile à retrouver. C'est ainsi qu'un ramequin au fromage, qu'un petit pâté, etc., doit être consommé dans l'atelier du pâtissier; afin d'être mangé bon, il ne doit faire qu'un saut de la bouche du four dans celle du Gourmand ; il est même quelques-uns de ces derniers qui appliquent bouche contre bouche, pour empêcher le ramequin de se refroidir.

Mais sans parler des poissons qui, comme la sardine et le rouget ; des petits oiseaux qui, comme l'ortolan, le rouge-gorge et le bec-figue, ne peuvent souffrir le moindre déplacement sans risquer de devenir méconnoissables, il est une foule de ragoûts ou de préparations particulières à quelques pays, et qu'il faut absolument y aller trouver, si l'on veut faire connoissance avec eux.

C'est ainsi que ces fameuses Grenouilles de Riom, qui nous ont fourni le sujet d'un article intéressant dans

notre quatrième année (1), et qui ont fait gagner cent mille écus à leur inventeur, devoient être mangées chez M. Simon, ou tout au plus à quelques toises de ses caves mystérieuses.

C'est ainsi que les Recuites de Provence, dont la description se trouve dans le même volume (2), exigent qu'on se transporte dans cet heureux climat, pour être dignement appréciées.

Il en est de même des Mirlitons de Rouen, qui doivent leur supériorité à cette délicieuse crême de Sotteville, qui n'a point son égale dans les quatre parties du Monde (3);

Des Quiches de Lorraine, dont le secret est concentré dans les limites de cette province; des Gaudes de Besançon, qu'on ne fait bien qu'en Franche-Comté; et d'une foule d'au-

---

(1) *Voyez* pages 123 et suiv. de la quatrième Année de l'*Alman. des Gourmands*.

(2) *Voyez* pages 19 et suiv. de la quatrième Année de l'*Alman. des Gourmands*.

(3) M. Thomas, pâtissier en réputation, rue de Grammont, à Paris, fait des mirlitons à la manière de Rouen, qui sont, *à ce qu'on dit*, car nous ne garantissons pas le fait, singulièrement recherchés par les connoisseurs.

tres productions de la Nature ou de l'Art, dont la seule énumération excéderoit les bornes que nous nous sommes prescrites en traitant ce sujet. Il est vrai que, par une juste compensation, nous avons à Paris de quoi nous consoler dans un grand nombre de mets qui ne sauroient en franchir l'enceinte.

Aussi, tout bien considéré, les Voyages Gourmands ne sont point à l'usage des Parisiens, qui n'en retireroient que des avantages médiocres; mais nous invitons ceux qui habitent loin de ce centre de tous les plaisirs, à ne pas dédaigner ce moyen de former leur goût, tout en satisfaisant leur appétit.

DES CUISINIÈRES.

Nous avons parlé, dans nos précédens volumes, des Maîtres-d'Hôtel (1) et des Cuisiniers (2), et même

---

(1) *Voyez* la quatrième Année de l'*Almanach des Gourmands*, pages 39 et suiv.

(2) *Voyez* les pages 216 et suivantes de la deuxième Année de l'*Almanach des Gourmands*, deuxième édition, et la page 57 de la cinquième Année.

de la Santé de ces derniers, que nous avons engagé leurs patrons à purger souvent; il nous reste à dire un mot des Cuisinières, classe très-multipliée en France, où l'homme riche peut seul avoir un individu mâle pour gouverner sa cuisine.

Il faut d'abord se pénétrer de la vérité d'un principe, c'est qu'il est presque impossible d'avoir une bonne Cuisinière si elle est chargée dans la maison d'un autre service que de celui de la cuisine, service dont l'importance est telle, qu'il réclame à lui seul une personne toute entière. C'est un axiome dont paroissent douter la plupart des Bourgeois de Paris qui, faisant de leur Cuisinière leur servante, leur bonne, et leur camariste, sont cependant ensuite étonnés que la plupart de leurs ragoûts soient manqués, leurs sauces tournées et leurs rôtis calcinés. Il ne peut en être autrement, dès qu'une Cuisinière se trouve l'esclave de la sonnette; et pour peu qu'on soit initié dans le grand art de la gueule, il est aisé de le concevoir.

Une bonne Cuisinière ne peut être que cela : tout autre office dans la maison lui doit être étranger.

Maîtresse de son temps, elle le consacrera tout entier à l'exercice de son art. Levée avec le jour en hiver, et à six heures en été, son premier soin doit être de mettre sa cuisine en état, et d'y tenir tout dans un ordre parfait et dans une propreté extrême. Ces soins préliminaires remplis, elle mettra son pot au feu, et ne sortira qu'après l'avoir bien écumé; elle ira ensuite au marché, de préférence à la Halle, pour peu que l'éloignement ne soit pas trop considérable, parce que c'est là qu'on trouve tout en plus grande abondance et au meilleur prix. De retour au logis, elle préparera son dîner, dont le menu aura été arrêté la veille par ses maîtres; elle marquera ses entrées, disposera ses entremets, piquera ou bardera ses rôtis; en un mot se mettra en état de commencer à l'heure convenable, afin que le service n'éprouve aucun retard,

Lorsque cette heure sera arrivée, elle trempera ses potages, dressera tous ses plats, et les disposera dans l'ordre où ils doivent paroître. Si c'est elle qui est chargée de l'office, elle aura préparé dès le matin son

dessert, et donnera une attention particulière au café, qui doit toujours être fait sans ébullition, selon l'excellente méthode inventée par l'illustre M. De Belloy.

Après le dîner, elle comptera et serrera l'argenterie, mettra la vaisselle en état, fera ses comptes du jour, etc. Le soir, si c'est l'usage de la maison, elle ira compter avec ses maîtres, et fera avec eux le travail du lendemain, c'est-à-dire la rédaction du Menu; bien entendu que la desserte aura été resserrée avec soin, en distinguant les plats qui doivent reparoître avec ou sans déguisement, des reliefs qui sont abandonnés pour la nourriture des valets.

On voit, par cet aperçu, qu'une Cuisinière, outre son talent d'artiste, doit savoir parfaitement bien acheter, compter et écrire lisiblement. On est, de plus, en droit d'exiger d'elle beaucoup d'activité, de mémoire, de propreté, de docilité et de zèle. Elle ne doit jamais montrer d'humeur; bien entrer dans les vues d'économie de ses maîtres; savoir tirer parti de tout, tant pour l'honneur que pour le profit de la table; ne

point attirer d'étrangers dans la cuisine, fussent même ses plus proches parens, etc., etc.

Si c'est elle qui a soin du linge, elle doit le tenir toujours en bon état, c'est à dire mettre à part tout celui qui a besoin de réparation; veiller à ce qu'il ne s'en égare point, et le ménager comme si c'étoit son propre bien.

Dans les maisons où une Cuisinière jouit d'assez de confiance pour avoir elle-même la garde des provisions (ce qui est rare), elle doit en dresser un état exact, pour s'en rendre compte à elle-même, et pouvoir justifier de leur emploi. Elle ne doit confier à qui que ce soit la clef de la chambre qui les renferme; il faut qu'elle écrive ce qu'elle en prend au fur et à mesure de la consommation; enfin, elle doit les ménager avec autant de soin que si on alloit chercher ces denrées en détail, afin de faire mentir, autant que possible, le proverbe qui dit que *provision est profusion.*

Enfin la probité d'une Cuisinière doit être à l'abri de tout soupçon; les profits légitimes, ou réputés tels,

sont assez considérables dans une grande maison pour la dispenser de se mettre mal avec sa conscience en en cherchant de frauduleux. Cependant nous ne lui défendons pas de recevoir des gratifications des habitués de la maison, même des étrennes de la part des fournisseurs, pourvu que les intérêts du maître n'en souffrent point.

Si l'on rapproche les qualités que nous exigeons d'une Cuisinière, du tableau de celles qu'elles possèdent réellement, on verra combien peu sont dignes de ce nom. La plupart ne sont que de grossières servantes, sales, ignorantes, intéressées, et très-souvent infidèles; d'autres joignent la paresse à l'insolence: celles qui sont instruites dans leur art (et c'est le plus petit nombre) s'en prévalent pour voler, répondre avec insolence et boire avec excès; en un mot, rien n'est plus rare à Paris qu'un bon sujet de cette classe. Heureux le maître qui en possède une qui joigne à quelque talent, de la douceur, de la probité et de la propreté! Il doit être indulgent sur le reste. Mais, nous le répétons, pour avoir

le droit d'exiger d'une Cuisinière toutes les qualités d'un véritable artiste, il faut la traiter comme telle, et non pas en servante. Il faut qu'occupée exclusivement de l'achat, de la préparation des denrées, et de tout ce qui concerne la cuisine, tous les autres objets de la maison lui soient étrangers ; il faut lui donner des gages honnêtes, et les augmenter d'année en année, selon le contentement qu'on en éprouve ; il faut la traiter avec bonté et douceur, mais *sans familiarité;* il faut ne lui rien passer dans tout ce qui regarde l'apprêt des victuailles; enfin, on doit exciter son amour-propre en le flattant à propos; ce mobile étant chez les femmes plus puissant encore que l'intérêt.

Avec ces soins, on parviendra à former de bonnes Cuisinières, et à les conserver long-temps telles.

DES ŒUFS.

Les Œufs, considérés soit comme aliment principal, soit comme auxiliaires, sont un des plus grands nerfs de la cuisine: on n'y emploie guère que les Œufs de poule, parce que ce sont non-seulement les meilleurs,

mais encore les plus abondans ; ce volatile, véritable ami de l'homme, pondant toute l'année, tandis que la plupart des autres oiseaux ne le font qu'une fois par an, et seulement pour perpétuer leur espèce.

L'Œuf de poule présente tout à la fois un aliment sain, nutritif, et singulièrement analogue à notre substance. Le jaune atténue les corps gras, favorise leur mélange avec les sucs gastriques, et, sous ce rapport, contribue beaucoup à une bonne digestion ; le blanc de l'Œuf, par son analogie avec la lymphe, s'assimile promptement avec elle, et contribue à soutenir et à régénérer nos forces.

Mais pour que l'Œuf produise tous ces bons effets, il faut qu'il soit frais, parce qu'alors tous ses principes sont réunis ; au lieu qu'au bout d'un certain temps, la fermentation qu'il a essuyée a dissipé une partie de ses sels volatils, et dans cet état, il est échauffant, il acquiert un goût désagréable, et devient par conséquent délétère et malsain.

Tout ceci doit s'entendre principalement des Œufs mangés à la coque, ou qui constituent à eux

seuls un plat; car leurs qualités diététiques, lorsqu'ils sont employés seulement comme excipiens, ou comme liaison, se trouvent naturellement subordonnées aux substances auxquelles ils sont mélangés.

On connoît un si grand nombre de manières d'accommoder les Œufs, qu'on peut dire qu'ils forment à eux seuls l'une des branches les plus importantes de la cuisine.

Les meilleurs Œufs que l'on consomme à Paris nous viennent de Mortagne; ceux qu'on regarde comme les plus propres à être conservés pour l'hiver, doivent avoir été pondus entre les deux Notre-Dame, c'est-à-dire du 15 août au 8 septembre. Les Œufs sont ici l'objet d'un commerce immense : leur prix varie, et, en général, suit assez celui du beurre. Cependant la rareté ou l'abondance des menus grains influe beaucoup sur ces prix.

On connoît une foule de recettes pour conserver les Œufs; les uns les gardent dans le sable, d'autres dans le son, d'autres dans l'huile. Cette dernière méthode est sans doute la meilleure, parce qu'elle est celle qui

préserve le mieux les Œufs du contatct de l'air extérieur ; mais elle n'est guère pratiquable en grand. On se contente à Paris de les tenir dans un endroit également à l'abri de l'humidité, du trop grand froid ou de la trop grande chaleur, et l'on s'en trouve bien.

L'essentiel c'est que l'Œuf n'ait point été mouillé dans sa route, car alors il a un goût de paille qu'il est impossible de lui faire perdre. On sait que le plus sûr moyen de s'assurer de leur bonne qualité c'est de les mirer devant la flamme d'une bougie ; les plus clairs sont les plus frais, les plus tachetés le sont moins : ceux qui sont brouillés doivent être tout à fait rebutés comme corrompus. Avec ces précautions, et celle de les acheter chez M. Theurlot, on ne sera jamais trompé dans son choix.

DE LA CORDERIE CONSIDÉRÉE DANS SES RAPPORTS AVEC LA TABLE.

Si l'on pose en fait qu'il existe des rapports intimes entre l'art du Cordier et la table du Gourmand, l'homme vulgaire prendra cette assertion pour un paradoxe, et ne verra tout au plus,

dans le magasin du Cordier, que la ficelle qui sert au cuisinier à brider sa volaille ou à lier ses légumes; mais l'homme éclairé, dont l'esprit exercé aux rapprochemens sait remonter à l'origine des choses, et s'est accoutumé à expliquer les causes secondes par leurs moteurs, portera sa vue plus loin, et verra dans le Cordier, non-seulement l'ouvrier qui tresse la ficelle, mais l'artiste ingénieux chez lequel se fabriquent la plupart des instrumens qui secondent l'industrie de l'homme, pour le rendre maître des habitans de l'air, de la terre et de l'onde.

En effet, presque tous les engins qui servent à la chasse et à la pêche se fabriquent dans ses ateliers. C'est de-là que sortent ces filets à miroirs qui amènent par centaines les alouettes dans nos marchés; ces halliers et ces nappes sans lesquels la caille se riroit de notre gourmandise; ces tirasses, bourses, tonnelles, et vaches artificielles, qui font entrer les perdrix dans nos garde-mangers; ces pantières, si funestes aux bécasses; ces héraignons, tramailles, araignées de soie verte, etc., etc., si funestes aux

5.

grives, aux merles, aux bec-figues et autres oiseaux succulens.

C'est encore des ateliers du Cordier qu'on voit sortir ces panneaux de toile pour les bêtes fauves ; ces panneaux à lièvres, et ces bourses à lapins, mille fois plus destructeurs que les armes à feu.

C'est le Cordier qui fabrique également ces huttes ambulantes et appeaux pour les pipées, les cailles, les perdrix rouges, et autre menu gibier.

Mais ce n'est encore là qu'une foible partie de ses travaux ; son industrie, non contente de s'exercer dans les airs et sur la terre, embrasse un troisième élément, et c'est là qu'elle est d'autant plus nécessaire, que rien ne sauroit y suppléer.

En effet, tous les filets, tels qu'éperviers, échiquiers, carrelets, troubles, verveux, tambours, quiqueportes, louves, seines, tramailles, pêchettes à écrevisses, lignes de toute espèce, etc., etc., sortent de ses ateliers, et cet artiste déclare la guerre aux poissons, aux oiseaux, comme aux hôtes des forêts et des plaines. Cette guerre est même encore plus productive.

On voit, par ce léger aperçu (que l'obligation où nous sommes de nous restreindre nous a forcés de resserrer dans une nomenclature bien incomplète), que le Cordier rend d'innombrables services à notre sensualité ; et que, sans son art, nos cuisines ne seroient alimentées que par l'adresse si souvent trompée du chasseur au fusil, pour ce qui concerne le gibier, et manqueroient absolument de poissons. Bénissons donc à jamais les produits d'un art dont nous retirons chaque jour des avantages vraiment inappréciables, puisque, grâces à lui, les oiseaux viennent en foule se prendre dans nos rêts, et le poisson se jeter dans nos filets.

C'est donc rendre service à tous les Gourmands qui font quelque séjour à la campagne, que de leur indiquer le premier artiste de Paris en ce genre ; celui dont la fabrique est la plus active et le magasin le mieux fourni. Il s'appelle M. Clavaux, et demeure rue Coquillère, n° 33. C'est-là qu'on trouvera en tout temps, à des prix raisonnables et de très-bonne qualité, non-seulement tous les articles qui concernent la pêche et la chasse dans le plus grand

détail, mais des chasse-mouches de tout genre, des sacs à raisin, des résilles, des cordes, des ficelles de toute nature, et généralement tout ce qui rentre dans la partie du filet. M. Clavaux est, de plus, un homme instruit, ami des arts qu'il cultive avec succès, et enfin un excellent Gastronome (1).

DES PROGRÈS DE LA CUISINE DANS LE XIXe SIÈCLE.

Nous avons traité, dans un de nos précédens volumes (2), des Progrès de l'art du four, et nous croyons avoir démontré, par l'état actuel de

(1) Il étoit président de la Société des *Déjeûners philosophiques, littéraires et semi-nutritifs*, fondés en 1780, par l'Auteur de cet Ouvrage, et qui ont subsisté dans tout leur éclat jusqu'au 10 Avril 1786, jour de son exil. M. Clavaux s'étoit élevé à cet honneur, en prenant dans une seule séance trente-quatre tasses de café; on sait qu'on n'étoit obligé qu'à dix-sept (*).

(2) *Voyez* la sixième Année de l'*Almanach des Gourmands*, pages 144 et suiv.

(*) *Voyez* la charmante Epître de M. Raynouard, aujourd'hui membre de l'Institut, sur ces Déjeûners.

la pâtisserie en France, que, depuis vingt ans, ces progrès sont non-seulement incontestables, mais qu'ils ont été tellement rapides, que, pendant ces quatre derniers lustres, l'art a plus gagné qu'il n'avoit fait pendant les cent années qui les ont précédés. Nous avons touché un mot des raisons auxquelles cette perfectibilité devoit être attribuée, et nous pensons avoir convaincu sur ce point les esprits les plus incrédules; ces *laudatores temporis acti*, qui croient que tout va en déclinant, parce qu'eux-mêmes ils déclinent, et qui pensent qu'on ne sauroit faire aujourd'hui mieux ce que l'on faisoit bien dans leur jeunesse.

Nous voulons parler ici des Progrès qu'a faits la Cuisine depuis environ quinze ans; et nous ne nous dissimulons pas que nous trouverons beaucoup de contradicteurs, en assurant que ces Progrès, quoique moins grands que ceux de la pâtisserie, sont cependant incontestables.

Il est vrai, et nous sommes forcés d'en convenir, qu'on ne cite plus aujourd'hui de ces noms capables de balancer ceux des Réchaud, des Morillion et des Robert, qui ont tant il-

lustré l'art vers la fin du dernier siècle, et qui, comme les Raphaël, les Michel-Ange et les Rubens, ont été les fondateurs des trois plus grandes Écoles de l'art de bien vivre.

Mais si les nombreux élèves formés par ces grands maîtres n'ont point encore atteint la haute renommée de leurs illustres professeurs, il n'en faut tirer aucune conséquence contre notre assertion. Au lieu de trois cuisiniers du premier ordre, nous en avons une foule de très-habiles, capables de former eux-mêmes d'excellens élèves, et qui ont disséminé en quelque sorte les hautes connoissances concentrées autrefois chez un petit nombre d'adeptes. De plus, la Cuisine, qui n'est en dernier résultat, qu'une chimie pratique, s'est aidée des progrès de la Chimie proprement dite; et l'on peut dire qu'elle a ses Fourcroy, comme ses Vauquelin et ses Chaptal.

Les réductions et les sautés sont des opérations qui tiennent à la plus haute Chimie; et qui seuls suffiroient pour attester les progrès de l'esprit humain, et pour prouver combien notre Cuisine, quoique plus simple et plus saine, est cependant plus sa-

vante et plus profonde que celle de nos aïeux.

Elle est aussi bien plus variée, et l'art s'est enrichi, depuis vingt ans, de plus de soixante préparations inconnues à nos pères. Enfin nos grands artistes, non contens des découvertes nationales, dues à leur génie et à leurs études tournées vers les sciences abstraites, n'ont pas rougi d'explorer les terres étrangères, et de mettre à contribution toutes les Cuisines du Continent; sauf à rectifier, à approprier à notre goût, les mets qu'ils ont rapportés de leurs voyages. Il en est résulté un accroissement incalculable dans l'ordre et dans le nombre de nos jouissances.

D'un autre côté, les Amphitryons ont fait de leur table une affaire sérieuse. Leur travail avec leur cuisinier est devenu presqu'aussi important que celui des Princes avec leurs Ministres: la rédaction d'un Menu n'a plus été abandonnée à une routine aveugle ou dictée par une honteuse parcimonie. Nos Amphitryons actuels, qui avoient leur gloire à établir comme leur table à monter, ont senti que l'une étoit trop inséparablement liée à l'au-

tre, pour ne pas mettre en première ligne tout ce qui tient au grand art de la bonne chère.

De là l'importance majeure que les cuisiniers ont acquise. En cessant d'être de simples Maîtres-Queux, en devenant de véritables artistes, ils ont su se faire respecter et mieux payer que ne l'étoient autrefois les plus grands maîtres-d'hôtel.

D'un autre côté, le goût des convives s'est épuré ; en devenant plus éclairés, ils sont aussi devenus plus difficiles. Ne faisant plus qu'un repas, ils ont voulu le faire excellent, et que toute la délicatesse qui caractérisoit le souper s'identifiât avec les qualités plus solides qui distinguoient le dîner. Il a donc fallu que, par une combinaison tout à la fois heureuse et savante, nos artistes actuels s'ingéniassent pour réunir dans un seul repas, tous les avantages qu'on étoit accoutumé à trouver dans deux.

Nous sera-t-il permis d'ajouter, sans nous faire taxer d'un ridicule amour-propre, que notre Ouvrage n'a peut-être pas été tout à fait étranger aux Progrès de l'art? Depuis que l'*Almanach des Gourmands* a paru pour

la première fois (en 1803), on s'est accoutumé à étudier, à approfondir le grand Art de la gueule. On a laissé la *faim* au vulgaire, parce qu'elle est funeste à l'Art, en s'accommodant de tout, et l'on s'est réservé l'appétit, qui appelle la science à son secours, pour être stimulé. On a vu autre chose dans un dîner, que des entrées, un rôti et des entremets; on a considéré celui qui le faisoit, autrement que comme un simple marmiton; et de l'importance qu'on a donnée à son travail est née cette sainte émulation, la mère des grands succès.

L'Amphitryon n'a plus été regardé comme une espèce d'automate, trop heureux de faire manger son bien à quelques gens d'esprit; on l'a considéré comme un homme d'esprit lui-même, et l'on a su mettre en jeu son amour-propre, pour la plus grande gloire de la Cuisine.

Enfin la Table est devenue le pivot de toutes les affaires politiques, littéraires, financières et commerciales. Point de promotions, point de succès académiques, point d'affaires, point de marchés, qui ne se fassent à table, ou tout au moins qui ne s'y ébau-

chent; et Dieu sait si l'Amphitryon qui veut capter les suffrages de ses convives n'est pas éminemment intéressé à leur faire faire une chère délicate et splendide.

Ainsi, soit qu'on envisage la chère sous le côté de l'art ou sous celui de la morale, il nous paroît prouvé que le grand art de la Cuisine a fait, depuis vingt ans, d'incontestables Progrès, et c'est ce que nous avons voulu démontrer en ce peu de mots.

DE LA CHAIR D'ANE (1).

Petite Dissertation adressée à l'Auteur de l' Almanach des Gourmands.

« Malte, ma chère patrie, étant au pouvoir des troupes françaises, a été tellement bloquée par les Anglais et les Napolitains, que, pendant deux

---

(1) Article fourni par feu M. Isouard, de Malte (père du compositeur Nicolo Isouard, auteur estimé de plusieurs Opéras-comiques, parmi lesquels le public a distingué un *Jour à Paris*, *Cendrillon*, les *Rendez-vous bourgeois*, le *Billet de Loterie*, le *Magicien sans magie*, etc.). On a cru ne devoir rien changer au style de l'auteur, et le laisser parler à la première personne.

années consécutives, aucune espèce de vivres ne put entrer dans ses ports. Les habitans, dont j'étois du nombre, furent donc, pendant les six derniers mois, réduits aux dernières extrémités. Heureusement on avoit du pain. Ce fut dans cette triste conjoncture qu'on fut forcé de manger tous les chevaux, chiens, chats, ânes et rats. Cette circonstance a fait découvrir que la chair des Anes étoit très-bonne : elle l'est en effet au point que les Gourmands de la Cité-Valette l'ont préférée à la viande du meilleur bœuf, et même des veaux ; aussi lorsqu'on tuoit un Ane c'étoit à qui en pourroit avoir. En bouilli, en entrée, en rôti, et en daube sur-tout, le goût en étoit exquis.

» Cette chair est noirâtre, et la graisse tirant sur le jaune. Il faut cependant que l'Ane n'ait que trois à quatre ans, et qu'il soit gras. M. Henry Poussielgue, alors Payeur des Troupes françaises en garnison à Malte, demeurant actuellement à Paris, rue de la Convention, n° 6, peut attester mon assertion. J'observe que je ne constate que la particularité des Anes de Malte, nourris avec de la

paille et de l'orge, ignorant si la chair des Anes étrangers auroit la même qualité.

» Malgré cette découverte, on ne fera pas plus usage de la chair d'Ane à Malte, à l'avenir, qu'avant le blocus, parce que ces animaux étant de la taille d'un mulet, et recherchés comme étalons dans toutes les parties du continent, se paient trente à quarante louis au moins chacun, ce qui est fort cher. »

SUR LA GRAISSE DE BEC-FIGUES (1).

« Un assaisonnement pour les Gourmands et qui est peu connu, est la graisse de Bec-Figues. Elle ne se fait qu'à Terra-Nova, petite ville située sur la côte du midi de la Sicile, entre Girgenti et Scoglietti, au bord de la Mer. Cette graisse blanchâtre se conserve dans des flacons de verre, sans sel, pendant plusieurs mois. On en vend une quantité assez considérable à Terra-Nova : elle est

(1) Ce morceau est de la même main que le précédent.

recherchée des Gourmands de la Sicile, de Naples; et, à Malte, toutes les familles aisées s'en servent en place d'huile et de beurre, sur-tout pour préparer les œufs. Cette graisse laisse un goût agréable.

» Vous observerez qu'il faut une quantité considérable de Bec-Figues pour produire tant de graisse; mais votre étonnement cessera quand vous saurez que la plaine de L . . . . . , dont la circonférence est d'environ cinq lieues, est parsemée d'arbrisseaux : la passe de Bec-Figues est si nombreuse, que les branches où cet oiseau se repose en sont couvertes. Pour les prendre, on place un filet devant l'arbrisseau, et dès qu'il est mis, on se porte doucement de l'autre côté, et l'on bat des mains : à ce bruit, les oiseaux s'envolent et se prennent aux mailles du filet, où ils restent accrochés par la tête, de sorte qu'ordinairement chaque maille suspend un Bec-Figue. On les tue, on les met dans une poêle énorme, et à force de feu l'on fait fondre le gras, qu'on met dans des bouteilles, et l'on jette les carcasses. »

POÉSIES GOURMANDES.

ÉPÎTRE *en prose rimée, à l'Auteur et Rédacteur de l'*Almanach des Gourmands, *au sujet de l'*Almanach des Muses, *pour* 1810.

> Parler de bonne chère,
> Çà fait toujours plaisir.

Du récit des plus grands Repas,
La plus plate Gazette est pleine;
On se régale à Londre, à Vienne,
A Paris, dans les Pays-Bas:
Qu'évènement heureux advienne,
Par-tout de superbes galas.
Manger, première jouissance!
Pas une fête sans bombance!
Vérité de haute importance!
Lisez le *Journal des Débats.*
Honneur donc, gloire à la Cuisine,
De même à tout Ambassadeur
Qui sait, avec grâce et grandeur,
Fêter la science divine
Qui combat, chasse la famine,
Étend au loin la bonne odeur.

Eh! dans tout l'*Almanach des Muses*
Pas un vers, un seul vers gourmand!
Son éditeur est sans excuse:
Berchoux est-il au monument?

On y trouve beaucoup de roses,
Depuis des milliers d'ans écloses,
Grâce à Flore, à son grec Zéphir ;
Mais point de belles chicorées,
Des heureux Gourmands honorées,
Avec appétit dévorées,
Et que décembre fait blanchir.
Un bon, un excellent légume
Vaut tout un parterre de fleurs,
Riche d'innombrables couleurs,
Où notre odorat se parfume ;
Ces parfums si délicieux,
Quand on a faim, c'est viande creuse :
Pomme de terre savoureuse,
Tu m'accommodes beaucoup mieux !
Fine, gourmande nourriture
Demande de savans apprêts.
Boire et manger, c'est de plus près
Se rapprocher de la nature.

On trouve dans cet Almanach,
Que le Parnasse nous adresse,
Beaucoup d'esprit, de gentillesse,
Des flammes et de la tendresse,
Fadeurs d'amant et de maîtresse,
Et rien, mais rien pour l'estomac.
Rien pour Cérès ni pour Pomone,
Pas un distique, une couronne :
Pourtant à l'une on doit les grains
Qu'un laboureur pour nous moissonne,
A sa sœur les fruits qu'en automne
On cueille en nos rians jardins.

Avec une douleur insigne,
Remarquez que, sur Hélicon,
Ne fleurit jamais de Mâcon
Ni de Nuits la célèbre vigne.
Au Pinde coulent des ruisseaux

Et de lait et d'eau d'Hippocrène :
Orangers ornent ses coteaux;
Mais sur tout son riche domaine,
Trésor des sœurs de Melpomène,
Point de ceps fournissant des flots
De ces nectars de pur Lesbos,
D'Aï, Tokai, Côte-Rôtie,
Dont aime à s'enivrer Bacchus
Dans une universelle orgie,
Avec six Nymphes d'Idalie,
N'ayant pour second que Comus.

Galans poètes de nos belles,
Quand adresserez-vous vos vers
Aux céleris, aux pimprenelles,
A ces beaux persils toujours verts;
A cette perdrix dont la pate
Plaît tant à l'œil des vrais Experts,
Pour sa couleur pourpre-écarlate ?
Coqs vierges du pays de Caux,
Qu'on pique fin, ou que l'on barde,
Faisans, autres superbes coqs,
Rares, appétissans oiseaux,
Alors qu'à vous manger on tarde,
Dont un véritable Gourmet
Aime tant l'aiguisant fumet,
Quand à propos Comus vous garde;
Coqs de bruyère, et vous, outarde,
Venez tour à tour vous ranger
Dans mon riant garde-manger !
O décor inappréciable,
Pour maint et maint convive aimable,
Plus curieux des bons morceaux,
Que d'Idylles, de Madrigaux,
De telle misère semblable.
Eh ! quel chef-d'œuvre, en vers nouveaux,
Pourroit vous être comparable ?

Rédacteur du sacré vallon,
Au nouvel an, je vous reproche,
Je vous reproche, avec raison,
Bien des vers de valeur, dit-on,
Fort au-dessous d'une brioche,
D'une gauffre, d'un macaron.

Damis, dès son adolescence,
Esprit-fort, irréligieux,
Eut honte, se moquant des cieux,
Des lisières de son enfance;
Fier de ses pensers consolans,
Et de s'afficher pour impie,
Eh bien, s'il a quelques talens,
Que ses blasphèmes il expie;
Qu'il célèbre les ortolans,
Les grives, grandes vendangeuses,
Les cailles, par-tout voyageuses,
Et les argentés éperlans;
Le sauté, qu'on nomme au suprême,
Vraiment digne du diadême
Des Crésus les plus opulens:
Qu'il vante ma céleste cruche,
Au ventre rond et spacieux,
Pleine de Tokai, pure *ausbruche* (1),

(1) C'est le Tokai par excellence; c'est du vin de dessert, fait avec du raisin ordinaire de première qualité, et des raisins que les Hongrois nomment *Troken-bee'rs;* ce qui veut dire raisins à demi-desséchés. En Alsace, on obtient ainsi le vin de paille avec des grappes qu'on laisse mûrir sur la paille jusqu'à la fin de décembre.

Tokai n'est pas le seul canton en Hongrie qui fournit de l'*ausbruche :* on en recueille encore à Tarczal, à Zombar, à Made et dans d'autres villages. On apporte les plus grands soins pour faire l'*ausbruche.*

Doux comme le miel de la ruche,
Nectar des rois, digne des cieux :
Qu'il improvise un hymne aimable
En l'honneur du célèbre Appert,
En tous lieux si recommandable,
De son état le grand Expert,
Æn découvertes admirable,
Mortel qui n'a point de rival ;
Qu'un noble amour anime, brûle,
Et (est-il un miracle égal ?)
Sait transporter la canicule
Dans les jours gras du Carnaval.
(O la plus rare des merveilles !)
Le plus magnifique Festin
Ou le banquet le plus divin
Est tout entier dans ses bouteilles :
Qu'il chante dans d'excellens vers,
Plus de vingt artistes divers,
Fameux dans Paris chez un monde
Que chacun célèbre à la ronde ;
Le Rôtisseur impérial (1),
Troquant son *faisan* pour un *aigle*,
Devenu fier, car c'est la règle ;
Les frais poissons qui, chez Duval,
Cloître Saint-Jacques-l'Hôpital,
Les jours maigres sont notre proie ;
Corps, dont pourroit se vanter Troye (2),
La ville (3) qui vit autrefois
L'huile sainte sacrer nos Rois ;
Véry, chez qui, des jours de fêtes,
Seigneurs, et tous riches bourgeois

---

(1) Biennait, au marché des Jacobins.

(2) En Champagne, fameuse par sa charcuterie.

(3) Qui ne connoît les jambonneaux de Reims ?

Dîneut à deux louis par tête ;
Balaine, dans la cour Mandar,
Dès qu'on en a la fantaisie,
Vous nourrit de pure ambrosie,
Et vous enivre de nectar ;
Rouget, lequel si bien pâtisse,
Le vrai Montmorency du four,
Et qui devroit, avec justice,
Etre pâtissier de la Cour.

Pour s'immortaliser, qu'il chante,
Comme poète et comme ami,
La réputation savante
Et non moins encore brillante
De ce Gand qui n'est à demi,
Dans l'art de pâtisser, illustre,
Mieux que par moi, bien plus vanté
Par ses canards dans un pâté,
Et célèbre depuis maint lustre,
Très-honorablement cité,
Depuis Amiens jusqu'en Provence,
Dans tout l'Empire et hors de France,
Par-tout fin Gourmet, enchanté
De son bon goût, de sa science.

Qu'il fasse des vers éloquens,
D'une verve riche et facile,
A l'exemple de Harleville,
Pour vingt personnages marquans ;
C'est Le Moine qui suit les traces
De son digne prédécesseur,
Que les Muses et que les Grâces
Reconnoissent pour professeur.

Faut-il donc lui nommer encore
Ce mortel chéri, ce Rondeau,

Dont Périgueux vraiment s'honore,
Se vante d'être le berceau ?
Quel heureux usage il sait faire,
Et des truffes et des perdreaux !
Il les conserve en des tombeaux
Que Gourmands ne respectent guère
Alors qu'ils peuvent satisfaire
Leur goûts, leurs appétits dévots.

Je ne ferai point, L. R.......,
A l'exemple de Victorin,
Le Panégyrique sans fin
Du satirique La Bruyère,
Qui se permet de badiner,
D'une injurieuse manière,
L'Amphitryon d'un bon dîner,
Qu'en tous lieux chacun considère.
Il n'a, nous dit-il, qu'une affaire;
C'est, et certe il y tient beaucoup,
De juger des mets avec goût,
D'être profès en bonne chère.
Il ajoute, comme un bon mot :
Le Criton a de l'éloquence ;
Profonde voire est sa science,
Parlant de hors-d'œuvres, de rôt.
Il vous donne même l'envie
De vous asseoir, un mardi gras,
A sa table si bien servie
Pourvu, pourtant, qu'il n'y soit pas;
Mais j'admettrai sa jeune amie.

Utile (on ne peut le nier),
En tous lieux, un bon Cuisinier,
Compté parmi les grands chimistes,
Est le rival de Lavoisier,
Et brille en tête des artistes.

Madelin (1), du nom le premier,
Savant à flatter le gosier,
A professé l'*Art de la gueule*,
De tous le plus essentiel,
Que, comme nous, on vante au Ciel;
Où Minerve est, je crois, la seule,
Qui ne voit point d'un doux regard,
Prude austère, sombre bégueule,
De l'indigence altière aïeule,
L'inventeur d'un aussi bel Art.

Dans notre Almanach poétique,
(Titre par plus d'un refusé,
Où tout est fade, au moins usé,
Assure à tort tel grand critique,
Fier et sans préjugés aucuns),
Qu'y lit-on ? bien des vers communs (2).
Point de descriptions d'orgies
Telles qu'en fit Anacréon,
Qui mérita le Panthéon
Des divinités d'Hélicon
Par ses aimables poésies;
Mais de dolentes Elégies,
Des traits d'esprit, même de goût,
Et pas une seule recette
Pour faire au lard une omelette,
Un flan, ni le moindre ragoût.
On peut y lire une belle Ode
En l'honneur du grand Jupiter,
Et de petits riens à la mode

---

(1) Cuisinier de M. de Vilmar. Du temps des Grecs, ce délicieux artiste eût été divinisé; c'est l'homme incomparable du siècle dernier.

(2) Comme tous ceux de cette Epître.
(*Notes de l'Auteur.*)

Pour des Chloés, des noms en l'air :
Nulle part je n'y vois l'éloge
Des Knelles, ni des Cervelas ;
Tant Damis croiroit qu'il déroge,
Faisant l'éloge des bons plats ;
Et pourtant succulente chère,
A Paris et chez les Incas,
Et même au pays de Chactas,
Par excellence est l'art de plaire.
Poëtes qui lisez Homère,
Certes, vous ne l'ignorez pas,
D'Achille il chante la colère,
Les Grâces, et Mars sanguinaire,
Et la déesse de Cythère ;
Mais sans oublier les repas :
Voilà pourquoi l'on le préfère
En Europe et dans tous climats,
A tel ou tel autre confrère,
Chantant comme lui les combats,
Et comme lui dans la misère.

Monarque savant, Salomon
Vanté par sa sage doctrine,
Dont nous avons plus d'un sermon,
Amant de mainte concubine,
Et grand connoisseur en cuisine,
Nous a donné cette leçon :
Grands, ou petits, rois ou manœuvres,
Réjouissez-vous dans vos œuvres.
Ce qui veut dire : à table, au lit,
Faites bien ce qu'on y doit faire ;
Là, véritablement on vit ;
On mange, on y doit être père ;
On a là le double moyen,
Favorisé d'un sort prospère,
De se montrer bon citoyen ;
Car, comme on sait, plus on consomme,

Et beaucoup mieux on sert l'Etat.
Riche fournisseur est un homme
Bien plus utile qu'un soldat,
Mais sur-tout qu'un mauvais poète,
Dans son grenier, sur son grabat,
Rebondi comme une allumette,
Dont le dur régime est la diète,
Et commensal de plus d'un rat.

Pour les Dieux et pour sa maîtresse,
On ne fait pas des vers divins,
Qu'enchanté, dans la double ivresse
Et des bons mots et des bons vins,
De ces beaux vers dignes d'estime,
Que l'on nomme vers déliens,
Tous riches de verve, de rime,
Vers faciles, raciniens.

D'après Montagne, l'on peut dire;
Que d'Alembert, que Marivaux,
Montesquieu, Buffon et Duclos,
Des vers, des chantres des Héros,
Ne pouvant être les rivaux,
Se sont vengés par en médire.
Je plains bien plus ces prosateurs
De talent ayant belle dose,
Et très-grand nombre de lecteurs,
De ce qu'en qualité d'auteurs,
Point n'ont laissé ligne de prose,
Comme Gourmands, comme Amateurs.

Le vrai Parnasse est à Cancale,
Et Balaine en est l'Apollon:
Le plaisir y chante et régale
L'Amitié, l'Amour et Ninon.
L'estomac, comme le publie
L'hypocratique Faculté,

Est le siége de la santé.
Retenons cette vérité :
« Dans l'estomac est le Génie ,
» Les Ris , les Jeux , la Volupté ! »

Nos rimeurs , toujours dans l'ornière,
Ne s'élèvent presque jamais ,
Sublime Gourmand , L. R......,
Jusqu'à célébrer les bons mets ;
Cependant on sait que Molière,
Premier des comiques , a dit :
(Comme l'homme le plus vulgaire)
« Est-ce qu'on peut vivre d'esprit ?
» On existe de bon potage,
» Et non de vers , de beau langage. »
Le couvert mis , dans un ménage ,
Servira-t-on un manuscrit ?
Là , vaudroit-il des cotelettes,
Cailles et tout ce qui s'ensuit?
A table on aime les sornettes ,
Quand tout à propos est bien cuit.

Manger est le point nécessaire,
Certes, je m'embarrasse peu
Des appas d'Iris , de Glycère ;
Au monde entier j'en fais l'aveu ;
Chez moi , je veux à l'ordinaire,
Que la plus importante affaire
Soit celle de mon pot au feu.

Ce mot là me réjouit l'âme !
Quand j'ai faim le prononce-t-on ?
D'appétit d'abord je me pâme !
Adieu , Vénus , Flore , Apollon !
Il ne se fait rien dans le monde ,
Que pour boire , que pour manger ;

Questionnez Prince, berger ;
C'est une vérité profonde,
Une vérité sans seconde,
Qu'on ne pourra jamais changer.

Mais, s'il vous plaît, n'allez pas croire,
Que je veuille manger et boire
Avec un tas de malotrus,
Le fouilli des premiers venus,
Qui l'an dernier presque tout nus,
Ont quitté les sabots, la foire,
L'écurie et la décrotoire,
Depuis un mois de vrais Crésus,
Et vraiment dignes de mémoire.

Loin, ah ! bien loin de mon banquet
Cette insociable Eliante,
Qui, très-profondement méchante,
Nous fait redouter son caquet,
Répète, comme un perroquet,
Des paroles à la volée,
De l'un et l'autre est accolée,
Et d'amour, pousse maint hoquet
D'une haleine plus qu'envinée,
En qui...... est innée,
Comme chaque vice moral.
Elle est peut-être pire encore
Que la boîte offerte à Pandore,
Sans l'*espoir*, renfermant tout mal.

Bien loin cette femme vulgaire,
Aux arts de l'esprit étrangère,
Sans la moindre ombre de talent,
Rimant pourtant, malgré Minerve,
Nous étourdissant de sa verve,
Sans réfléchir, toujours parlant,

Et qui, dans son glacé délire,
Qu'elle s'imagine brillant,
Bouche béante, sans rien dire,
Voit son auditoire bâillant
Alors qu'elle se met à lire,
Et qu'elle lit en épelant.

Loin ce masque d'Alcibiade,
Jeune bouquetier Troubadour
De vingt prêtresses de l'Amour,
Les chansonnant chaque beau jour
Qu'il a chez elle la Papade.
Il sait composer la balade,
Et le lai, jadis renommés.
Chez ces Laïs il fait parade
De ses couplets, tous parfumés
D'ennui, de l'odeur la plus fade:
C'est l'Homère de la charade,
Le Pindare des bouts rimés,
A l'affût des franches lippées,
Parasite des plus connus,
Vieilles guenons, même éclopées,
Il les change en des Déjopées,
En Flores, Grâces et Vénus.

Loin cet éternel Politique,
Au corps sec, à la mine étique,
Fier de son savoir théorique;
Et qui gouvernant les Etats,
Et se croyant bien plus grand homme
Que tous ceux d'Athène et de Rome,
Questionné, ne sait pas comme,
Un officier de bouche nomme
Le plus commun de tous les plats;
Mange sans savoir ce qu'il mange,
Boit sans connoître si ce vin
Est de Champagne ou de Coulange,

De Lanerte ou de Chambertin ;
Des pommes de terre il dévore
Pour des truffes du Bas-Bigore ,
D'Angoulême , de Barbezieux ,
Même de la gaillarde Brive :
Il s'avoue indigne convive ,
De tout festin délicieux.

Loin tous ces pâles personnages ,
Non pieux , mais sombres cagots ,
Mangeant de succulens gigots
Chez des filles assez peu sages ;
En ville ayant petits ménages ,
Et renouvelant bel et beau ,
Dans les faubourgs , même aux villages ,
Les gaîtés du père Taureau (1).

Bien loin cette jeune Coquette ,
Qui déjeûnant deux et trois fois ,
Déjeûne à fond à la fourchette ,
Prend de tout , café , crême , anchois ;
Et (la chose est très-concevable)
N'a plus faim quand il faut dîner ,
Et voudroit aussitôt donner
Le signal pour sortir de table ;
Ou va le soir à l'Opéra ,
Juger une pièce nouvelle ,

---

(1) Procureur de la maison des Grands Cordeliers de Paris , quand M. Feydeau de Marville étoit Lieutenant général de police, auquel il falloit entendre raconter une anecdote entre mille de ce père Taureau , que la Nature n'avoit point fait naître pour le célibat , les vœux monastiques. Cette anecdote , je l'ai mise en vers lors de ma jeunesse. (*Note de l'Auteur.*)

Et n'y paroîtroit pas Lurzelle,
La Cour, tout Paris y sera.
Lurzelle, aimez beaucoup la scène,
Moi, j'aime mieux un potager :
J'aime pourtant aussi la cène,
Oui ; mais dans ma salle à manger.

Loin ce repoussant Philosophe,
Nous prêchant la sobriété,
Enveloppé de sale étoffe,
Sermonant avec âpreté,
Qui sans cesse nous apostrophe,
Insultant à la volupté ;
Dans un égueulé pot à bière,
Buvant souvent de mauvaise eau,
Imitant en son humeur fière
Diogène dans son tonneau ;
Ou si du bon vin il peut boire,
Jamais ne porte la santé
De nos Héros couverts de gloire,
Et du vrai fils de la Victoire,
Non pas Mars, mais Bonaparté.

Loin ce chef d'une vile troupe,
Qui me flagorne dès la soupe,
Lampe, coup sur coup, mainte coupe,
Et vantant mon bel appétit,
En moins de rien le ralentit.
Las ! le sot, riche en encens fade,
Malgré moi petit à petit,
Double mon éloge maussade,
Tout d'abord ma faim s'amortit :
Il me dit cent fois, me répète,
Aussitôt qu'il est en goguette :
« Grand appétit fait les Césars,
» De bravoure il monte la tête,
» Il fait affronter la tempête
» Et les plus terribles hasards. »

Loin encor cet autre escogriffe,
Ce patelin aventurier,
Lequel profès en son métier,
Ne s'exprime qu'en logogryphe ;
Et prenant un air des plus lourds,
En faisant pate de velours,
Toutefois vous pince et vous griffe,
Et mange comme six vautours.

Bien loin de ma table servie,
Cet impertinent histrion ;
Je n'ai du tout la fantaisie,
De faire faire chère-lie,
De donner mon vin d'Hautbrion,
Ma dinde de truffes farcie,
A ce singe de Cicéron,
A ce singe, un vil biberon
De crapuleuse compagnie.

Je ne veux pas non plus de.... ;
Car ils ne savent pas sourire ;
Avec eux on est aux abois :
On ose à peine un mot leur dire.
Leur trop auguste......
Muselle la bonne gaîté,
Sur-tout l'agréable délire
Qui provient de l'égalité,
De la plus franche liberté,
Qui nous apprend à nous conduire ;
Car dans le vin la vérité.
Afin de digérer en joie,
Ne faut d'habits pontificaux,
O mes amis (que l'on m'en croie) !
Ne dînons qu'avec nos égaux.

Bien loin ce furieux Lapithe
Qu'aussi fuyoit Anacréon,
Vrai poàte du meilleur ton.

Loin cet ignoble parasite
Dont la très-fâcheuse visite
Feroit disparoître bien vîte
Tout l'appétit d'Erésichthon.

Loin de chez moi Christophorôme,
Connu pour le fin gastronôme
De la taverne de Saint-Côme,
Où les plus succulens ragoûts,
Dignes de l'hermite Pacôme,
Lui sont servis pour quatre sous.
Pourtant il ose bien vous dire,
Sans crainte d'un trait de satire,
Qu'il dîne chez lui tous les jours;
Qu'il y dîne avec maint convive
D'une humeur enjouée et vive,
Et d'un grand appétit, toujours.
Menteur insigne et sans relâche
Il vous répète et vous rabâche,
Cent rébus, mille calembourgs,
Qu'il vous débite avec finesse,
Tous dus aux sots de son espèce,
Non pas moins niais, non pas moins lourds.
De bel esprit voire il se pique,
Offre à la charmante Angélique
Couplets qu'il pille aux Almanachs;
Il a même quelque teinture
De savoir en Littérature,
Grâces au *Journal des Débats* :
Impudent, vaniteux, il s'aime,
S'adresse des vers, un bouquet,
S'applaudit, sourit à lui-même,
Prend la parole et ne se tait.
De son beau mérite il s'enivre,
A tout le monde est importun :
D'esprit, ce sot ne paroît vivre
Que pour sans cesse le poursuivre,

Mais aux dépens du sens commun.
En chambre, au spectacle, en boutique,
. . . .
(Je n'exagère point) l'effet
. . . .
Auprès de ce mortel sans pair,
. . . .
. . . .
Cent fois qu'une seule personne!

Bien loin ce manufacturier
Qui ruine maint créancier
Par banqueroute frauduleuse,
Dépouille son père en entier!
Sa politesse est cauteleuse,
Son âme vile, crapuleuse,
Vide de tous bons sentimens,
Mais riches de tous ceux contraires;
Cher aux Révolutionnaires,
Trésor des pervers, des méchans,
Tous dignes des *amis et frères.*
Il ne connoît d'autre *vertus,*
Sur les vertus en son estime,
D'un produit sûr, vraiment sublime,
Que coffres-forts remplis d'écus:
« Celles-là ne sont pas les vôtres;
» Celles-là l'on peut les palper:
» Dit-il, je méprise les autres,
» Et je ne veux m'en occuper. »
Lui reproche-t-on sa conduite?
Avec impudence il répond:
« Messieurs, je brave maint affront,
» Peu m'importe qu'il s'ébruite.
» Avant toutes choses, du bien.
» Sur la richesse, tout se fonde,
» Ainsi l'on pense dans ce monde,
» Le Musulman et le Chrétien.

» A Plutus seul je sacrifie ,
» C'est ma profession de foi ;
» C'est ma religion , ma loi ,
» Mon unique philosophie ,
» L'Univers entier n'a qu'un roi ;
» Tout l'atteste, le certifie ;
» Vous le nommez tous , c'est *le Moi.* »

Qu'à ma table jamais ne mange
Ce banqueroutier odieux :
Qui se vautre ainsi dans la fange ,
Est l'horreur des hommes , des Dieux.
Bien loin ce fat saupondré d'ambre ,
Froid en juillet comme en décembre ,
Qui doit à son valet de chambre ,
Le premier coïffeur de Paris ,
D'être de cent Vénus , plus belles ,
Non pas moins que l'autre infidèles ,
D'être le moderne Pâris ;
Mais dont l'estomac ridicule ,
Et des plus foiblement nourris ,
En fait le contraste d'Hercule.
A table , franchise et gaîté ,
Evitent tout grand comité ;
Et je veux , pour que je m'y plaise ,
Peu de convives ; car il faut
Que je puisse causer tout haut ,
Et que je sois fort à mon aise.
Pas plus de neuf , pas moins de trois ;
Neuf aux grands jours , et trois les autres ;
Par an , à ma fête une fois
Je réunis les douze Apôtres (1).

(1) Et leurs femmes et leurs amies , car alors les Apôtres se marioient et vivoient en société. Ils prêchoient encore mieux d'exemple que par la parole. (*Note de l'Auteur.*)

Chez un aimable Amphitryon,
Entre le potage et la poire,
Je veux pouvoir conter l'histoire
De Célidor et de Mion ;
Je ne suis point au réfectoire
D'un Chartreux, d'un Hilarion.
Lorsque la mousse du Champagne,
Que toujours la joie accompagne,
Rend mon esprit plus pétillant,
Je veux pouvoir d'une saillie,
D'un impromptu drôle ou brillant,
Risquer l'innocente folie.

Couronné d'un beau pampre vert,
Don du Dieu de la poésie,
Anacréon, de mon couvert
Faites les honneurs, je vous prie ;
Parfois faites aussi la cour
A ma très-gentille maîtresse :
Entre Lycoris et l'Amour,
Chantez l'aimable enchanteresse :
Près d'elle d'une triple ivresse
Je m'enivrerai tour à tour,
Au sein d'une vive alégresse.

Ah! présidez à mon buffet,
O des mortels, vous l'Archétype,
Philosophe comme Aristippe ;
Vous auteur d'un livre bien fait,
Du livre le plus nécessaire,
Livre sans presque un seul défaut,
Livre qui sait bien mieux nous plaire
Que ceux de la Rochefoucault,
De Montagne et de la Bruyère !
Qu'il soit à jamais mon bréviaire,
Qu'il soit tous les jours dans mes mains
Ce Livre, incomparable livre,

Ce Livre utile au genre humain,
Qui nous apprend tous à bien vivre
Dont chaque précepte m'enivre
D'un plaisir pur, presque divin,
Et qu'à la lettre il nous faut suivre,
Car ce qu'il enseigne est certain.
Ce livre est l'art par excellence,
Et dont s'honore notre France,
D'accommoder les alimens
De bons goûts avec succulence,
Pour les véritables Gourmands.
Grand-Maître, je vous remercie,
Pour mes neveux, petits-neveux:
J'en prends l'engagement; je veux
Que tout bon chrétien s'associe
A ma reconnoissance, aux vœux
Que je forme pour votre vie,
Afin qu'elle soit embellie
D'une inaltérable santé,
D'un appétit inaltérable,
De douces nuits de volupté;
D'un sommeil pur, autant qu'aimable;
Que chaque jour, pour vous soit beau;
Jusqu'à cent ans, que vos années
Ainsi l'une à l'autre enchaînées,
Vous mènent à votre tombeau!

Mais laissons là mon ordinaire,
Moins recherché que salutaire,
Où mon ami je veux prier:
Ne dînons jamais solitaire;
En dînant seul, mal on digère.
Je reviens au Calendrier
Que chaque an j'offre à Célestine,
Consacré par son Rédacteur
Aux neuf filles de Mnémosine;
Ce Calendrier assez....

Peu profitable....
C'est je crois par dévotion
Et par humilité chrétienne,
Que sa muse moins athénienne,
Fait....
Car selon plus d'un moraliste
Dévot, refrogné rigoriste,
Vers sont œuvres de Belzébut.
Je ne serai point sur sa liste :
J'espère que de ce nom triste,
Sur moi très-faux espoir conçut.
Pour faire gaîment mon salut,
Loin de Rufus....
Que maint roquet suit à la piste,
Je ne suis point héliconiste,
Et voilà le dernier tribut,
Que je paie en apolloniste.

Recevez l'honnête salut
D'un assez tolérant Papiste,
Lequel tend au céleste but,
En joyeux Anacréontiste,
Célébrant le Ciel sur son luth.

Je ne veux être en la mémoire
Que des connoisseurs en galas ;
Certes c'est une grande gloire
De vivre dans les Almanachs ;
C'est beau de vivre dans l'histoire,
Mieux vaut vivre de bons repas.

Par un ancien Maître d'hôtel de bonne maison.

N. B. On en demande pardon au Lecteur, s'il est arrêté par des points ; mais l'Auteur écrit si mal que nous avons été forcés de suppléer aux mots par des points désagréables. (*Note de l'Imprimeur.*)

LES MOUCHERONS,

FABLE.

Des Moucherons dans un cellier
Eurent une vive querelle :
Chacun suivant son humeur naturelle,
Ou bien plutôt son goût fin ou grossier,
Prononçant sur les vins et de France et d'Espagne,
De Grèce, de Hongrie et même d'Allemagne ;
Vous jugez s'ils étoient d'accord.
« — Vous n'avez pas raison. — Et vous, vous avez tort. »
On n'entend que cela. — D'une ancienne cuvée
Est celui-ci. — Je le tiens pour nouveau. —
Non pas. — A la couleur la chose est bien prouvée ;
C'est du vin d'une feuille, et de tout le caveau
C'est le moins bon, je vous assure :
On peut m'en croire. Et le bourdonnement
S'augmente et croît à tout moment.
Il croîtroit même encor si, d'heureuse aventure,
Le plus fin des gourmets de tous ces Moucherons
N'eût imposé silence en prenant la parole :
« Cette discussion, mes amis, est frivole,
Dit-il, et pauvres vos raisons ;
Ecoutez-moi. J'ai non moins droit peut-être
Sur tous les vins de vous parler en maître
Que L. R. . . . . . . sur les mets ;
Nous sommes tous les deux les premiers des gourmets.
Par des faits merveilleux, je me suis fait connoître ;
Qu'importe que du vin soit nouveau, qu'il soit vieux ?
Dès qu'il me passe sur les lèvres
Je prononce : Il est bon à servir à des chèvres,
Ou bien c'est du nectar des Dieux.
Tel vieux vin n'est du tout potable,
Et tel qui n'a qu'un an est vraiment délectable.
A l'âge attachons-nous moins qu'à la qualité ;

Je l'ai recommandé, je le répète encore :
    Que tout vin donc soit dégusté,
    Sans s'occuper de son antiquité.
En vieillissant, dit-on, le vin s'améliore :
C'est vrai ; ce n'est pas vrai. Tel vin gagne en bonté
Avec l'âge, et tel autre en son printemps vanté
Un mois après pâlit et se détériore.
Avec un an de plus, au bésaigre tourné,
Qu'au faiseur de vinaigre il soit abandonné.
L'âge, le nom du vin jamais ne m'en impose;
Je ne veux que savoir s'il est mauvais, ou bon.

Fort sage est ce conseil : en tout jugeons la chose.
Trop souvent nous jugeons la chose sur le nom.

Par M. *de Saint-Just.*

ENVOI.

Grand et bon juge en tout, même en l'*Art de la gueule*,
Retranchez tous ces vers, car je dois convenir
    Qu'ils ne sont pas dignes de l'avenir ;
    Conservez-en la signature seule,
    Au moins dans votre souvenir.

LES DEUX HUITRES ET LEUR JUGE,

FABLE-DEVISE,

Dédiée à MM. Balaine, Restaurateur, au Rocher de Cancale, *et Guilbert, Confiseur,* aux Deux Palmiers.

Un gros bonbon, fort bien tourné,
En Huître avec art façonné,
Chez les Gourmands un jour s'instale,
Et dit, d'un air déterminé :

« — Messieurs, si vous avez bon né,
» Jugez le parfum que j'exhale,
» Et renvoyez à fond de calle,
» Aux yeux de Balaine étonné,
» L'Huître du Rocher de Cancale ! »
— Ah ! j'en appelle à votre goût
(Dit une Huître fraîche et gentille,
Ouvrant brusquement sa coquille),
« Depuis long-temps ici je brille,
» Laissez-moi parler avant tout. »
— J'admire cet orgueil extrême,
Reprit l'autre ; mais Dieu merci :
« Vous êtes fille, moi de même.
Je prétends bien parler aussi ;
Chacun exposera ses titres :
Qu'on nous choisisse des arbitres,
Nous courberons nos fronts rivaux
Devant leur jugement auguste,
Pourvu cependant qu'il soit juste,
Comme pour les Prix décennaux. »
— Parlez donc, mais... l'une après l'autre
(Leur dit le plus ancien Gourmand),
Et vous verrez dans un moment,
Pour juger équitablement,
Quel discernement est le nôtre !
— Moi, dit l'une avançant d'un pas,
Je dispose à la gourmandise,
Et j'ai le droit, quoiqu'on en dise,
D'ouvrir les plus brillans repas !
— Moi, repartit l'Huître sucrée,
Avec plus d'éclat on me sert ;
C'est quand vous êtes retirée
Qu'à table je fais mon entrée
Pour orner le plus beau dessert.
— De Chablis le Gourmand m'arrose,
Quand je dors dans son estomac.
— On m'abreuve d'huile de rose,

De marasquin et de scubac.
— Je brille à Cancale, à Marennes,
Dont j'ai fait la célébrité.
— Moi, dans les mains de la beauté
Je brille...., sur-tout aux Etrennes!
— Maint Restaurateur chargé d'or
Me doit son crédit et son lucre.
— Vous voulez renchérir encor
Ma belle, allez vous faire.... sucre.
— Ah! vous vous échauffez je crois
(Dit le juge à nos deux femelles),
C'est assez, je connois vos droits,
Je puis, mes chères demoiselles,
Vous juger sans aller aux voix;
Avec candeur, avec franchise,
Permettez donc que je vous dise
Qu'en parlant devant des Gourmands,
Vanter ainsi vos agrémens,
C'est raisonner comme des Huîtres!
Vous savez plaire à qui mieux mieux;
Or sus, d'après de pareils titres,
J'enjoins de suite, à vos arbitres,
De vous croquer toutes les deux.

Vous qui voulez charmer le monde,
Belles, vous pouvez à la ronde,
Expliquer cette Fable là:
Pour vous juger l'Amour est là.
Grande, petite, brune ou blonde,
Le Dieu friand vous croquera (1).

Par M. *Armand-Gouffé.*

---

(1) Cette Fable a été composée à l'occasion d'un excellent bonbon qui a la forme d'une Huître, que M. Terrier, très-bon Confiseur, et successeur de feu M. Guilbert, rue Saint-Honoré, n° 234, a fait paroître en 1811, et dont le succès s'est très-bien soutenu cette année.

ANECDOTES GOURMANDES,

LE DÎNER EMIGRÉ *et non proscrit*,

HISTOIRE VÉRITABLE.

« Dans une riche Province, où les terres ne se reposent jamais, les bénéfices et cures étoient plus considérables en revenus que certains évêchés de Provence.

» Les Curés étoient presque tous nommés par le Seigneur de la paroisse, qui donnoit souvent la préférence à ses parens.

» Ces pasteurs, très-accoutumés à la bonne chère, se régaloient entre eux sous le moindre prétexte; celui de la Dédicace de leur église en étoit un d'une grande réunion.

» Le Curé de Sainneville, à pareil jour, invita tous ses confrères et amis. Un seul curé, son plus près voisin, fut oublié, sans doute parce que, n'étant qu'à une demi-lieue, il se croyoit toujours à temps de l'engager. Bref, il fut oublié. Celui-ci, fin

Normand, voulut s'en venger : à cet effet, il fut chez l'Amphitryon, au moment de la Grand'messe, sachant bien qu'il ne trouveroit que la servante au presbytère.

» Cette femme le croyant invité, s'empressa de lui faire voir son dîner: il parut s'intéresser à tout; et comme par réminiscence, dit qu'au premier service on donnoit ordinairement le meilleur cidre, que son confrère en avoit d'excellent. La servante en convint. Tous deux vont au cellier, qui étoit au fond de la cour; le Curé se munit de ce qu'il falloit pour percer un tonneau, ce qu'il fit aussitôt; et pour avoir le temps, disoit-il, de faire un fausset, ou cheville, il fit boucher le trou qu'il avoit fait, par le doigt de la femme qui l'accompagnoit; et malgré les représentations de cette dernière, il perça le tonneau voisin de celui où il l'avoit forcément attachée, et la contraignit de boucher encore de l'autre main le second trou.

» Débarrassé ainsi de la servante, il sortit, en l'assurant qu'il alloit revenir au plus vîte, avec des faussets; mais d'autres soins l'occupèrent : le domestique de ce mauvais plaisant,

qui savoit les projets de son maître, étoit dans les environs, avec un cheval et des paniers, qui furent aussitôt remplis de tout le dîner pour lequel on chantoit les louanges du Seigneur. Le Curé voleur fit porter le tout chez lui, et suivit en grande hâte cet intéressant convoi.

» Après le service de l'Eglise, le Curé de S.... à la tête de tous ses convives, entrant dans son presbytère, fut très-courroucé de ne pas trouver le couvert mis dans la salle à manger; il le fut bien plus encore, quand il visita la cuisine.... O douleur!.... pas une casserole!.... pas une marmite!.... pas même la femme sur les soins de laquelle tout reposoit. On l'appeloit en vain!.... La désolation gagna tous les assistans!.... Le maître du logis, plus affecté que personne, avoit ses pertes, son appétit et celui de ses confrères à supporter. Pour calmer ces affamés, il proposa de manger une croûte de pain, un peu de vin, et qu'ensuite ils aviseroient au parti qu'il falloit prendre. Cela fut accepté; le Curé courut à la cave, qui très-heureusement étoit près du cellier, où se lamentoit la

pauvre servante, qui pleuroit, crioit et se désespéroit de ne voir venir personne à son secours. Elle fut entendue par son maître, et tirée au plus vîte de sa fatigante position. Quand elle eut nommé celui qui l'avoit si mal placée, tous les visages s'épanouirent; on connoissoit la gaîté du personnage; on ne douta plus qu'il ne fût le ravisseur du dîner, et qu'il n'eût fait cette espiéglerie pour attirer chez lui tous les convives. Ces messieurs avoient les jambes aussi bonnes que l'estomac. On se rendit aussitôt chez le voisin, qui en effet les attendoit. Pour appaiser leur courroux, sans leur laisser dire un mot, il les conduisit à la salle du *Pardon*, qui étoit la salle à manger, et où un excellent dîner les attendoit!....

» O transports!... douce ivresse!... moment délicieux!.... Moyen sans réplique de fermer la bouche aux reproches, mais non aux mets succulens qui s'offroient à l'honorable assemblée. L'appétit, que la crainte et la dernière course avoient doublé, étant satisfait, tout fut pardonné et même trouvé plaisant.

» Le dîner fit oublier les vêpres de

la Dédicace ; ces messieurs se contentèrent d'être à complies. »

N. B. Article communiqué par la dame aimable, habitant la gourmande ville de Saint - Germain - en - Laye, rue de Noailles, n° 12, à laquelle cet ouvrage doit déjà plusieurs Anecdotes dans le même genre.

Ce seroit ici le cas de nous étendre encore sur cette excellente ville de Saint - Germain, renommée par sa cochonaille, ses lapins, ses échaudés, et si chère à tous les Gourmands de bonne compagnie. Nous renvoyons à l'article intitulé *des Comestibles de S.-Germain-en-Laye*, qui se trouve page 97 de notre quatrième Année. Nous nous contenterons de rappeler aujourd'hui que S.-Germain est digne sous tous les rapports, de devenir le séjour de la succursale du Jury dégustateur, et que cette illustre Société gourmande se propose d'y passer les vacances de 1812. (Avis aux Légitimateurs.)

(*Note de l'Éditeur.*)

CORRESPONDANCE GOURMANDE.

LETTRE, *à l'Auteur de l'*Almanach des Gourmands, *sur le Kirsch-wasser.*

MONSIEUR,

« Si j'ai quelque droit au titre de Gourmand, c'est parce que je suis surtout friand de votre Almanach, au point que j'en *dévorerois* vingt par an. Si les charmes du travail pratique pouvoient vous laisser tant de loisir à vouer à la théorie, votre génie fécond et créateur auroit sans doute autant de facilité à nous servir annuellement ce *rôti sans pareil*, vingt fois varié, que les vrais Gastronomes, ainsi que tous les amateurs de la gaîté et de l'esprit, trouveroient de plaisir à le *déglutir*.

» Votre annonce de la huitième Année de ce charmant Almanach m'en a déjà fait venir l'eau à la bouche, et je l'attends avec une impatience égale au plaisir certain qu'il procu-

rera. Comme en même temps vous invitez à vous adresser des pièces ressortissantes à votre jurisdiction, je m'empresse de répondre à votre appel.

» Je vous envoie une Légitimation qui, à juger d'après ce que vous dites, pages 16 et 244 de votre septième Année, vous fera d'abord reculer. C'est du *Kirschwasser ;* mais aussi peu que votre sortie contre cet article, qui m'intéresse, me fait reculer devant votre Almanach, tout aussi peu je vous prie de reculer d'abord devant mon envoi.

» Je suis parfaitement d'accord avec vous que presque tout le Kirschwasser qu'on rencontre dans le Commerce est digne de l'arrêt que vous avez prononcé. En voici la raison toute simple : le vrai Kirschwasser est le produit de la distillation des merises ; or, il se vend cent fois et peut-être mille fois plus de Kirschwasser qu'on ne peut en obtenir des merises existantes ; donc, etc.... On fait même beaucoup de Kirschwasser dans des contrées où il ne croît pas une merise.

» Cet article a eu le sort de beau-

coup d'autres de ce genre. Il y a trente ou quarante ans qu'il étoit peu connu; on n'en faisoit donc que du véritable, vu le peu qui s'en consommoit. Il plut, et le goût s'en répandant de proche en proche, le Commerce s'en empara, son premier renom multipliant les consommateurs rapidement, et d'une manière très-disproportionnée à la quantité de merises qui devoit le fournir, la cupidité le contrefit bientôt, et l'on vendit et l'on vend, sous le nom de Kirschwasser, les plus détestables eaux-de-vie, ou une eau-de-vie de cerises ordinaires, combinées avec des prunes, de la lie de vin, etc.

» Il est impossible de fournir au Commerce en vrai Kirschwasser la quantité qu'il en emploie. Les merises ne prospèrent pas par tout; observons de plus que cette culture est ingrate; il faut de grandes chaleurs à la merise : dès que le merisier est en fleur (et c'est de bonne heure), le moindre froid détruit la récolte; lorsqu'elle est très-heureuse, ce qui arrive une fois sur dix ans, elle ne rend également que peu, puisque cinquante litres de merises ne produisent que

quatre à cinq litres de Kirschwasser vraiment pur et bon. Ajoutez que le merisier porte peu, même dans les meilleures années, et que son fruit est très-petit : aussi est-il très-substantiel.

» Il suit de ces observations que la culture du merisier est peu avantageuse ; ainsi, peu répandue, elle l'est devenue moins encore, en raison de la grande consommation du *prétendu* Kirschwasser, et ce paradoxe apparent, cesse d'en être un, si l'on considère que la cupidité trouvant assez de dupes, et ne rivalisant plus que par le bon marché, le prix du Kirschwasser est tombé au point qu'il est impossible à celui qui en fait du véritable de sa propre culture, de le céder, dans sa vallée et chez lui, au même prix que le marchand le vend à cent lieues de là. Est-il étonnant alors, que lorsque mille gosiers émoussés avalent les plus mauvaises eaux-de-vie sous le nom de Kirschwasser, un vrai gourmet qui en déguste aussi, se récrie contre ces détestables boissons ?

» C'est donc le cas de distinguer le vrai du faux ou du mauvais. Il en

est de cette boisson comme du vin de Malaga, du vin de Champagne et de beaucoup d'autres boissons excellentes que la Nature ne fournit qu'en petites quantités. La cupidité a trouvé moyen de suppléer à la Nature. Plus elle travaille loin de la source, plus elle a beau jeu, parce que les connoisseurs sont plus rares. Des hommes instruits assurent qu'on vend en Pologne et en Russie seules, annuellement plus de vin de Champagne, que la Champagne n'en produit en trois ans, et à des prix inférieurs à ceux que les propriétaires peuvent établir chez eux : que ces propriétaires aillent en offrir aux marchands russes et polonais, au prix que nécessitent leur capital et leur culture, ces marchands leur riront au nez ; qu'ils leur observent la différence à mettre entre de bons vins et des vins mauvais et contrefaits, les marchands s'en gausseront encore plus. Que faire ? s'en tenir aux gens dotés par la Nature d'un bon gosier, et par la fortune des moyens de le satisfaire.

» Je tiens d'un témoin oculaire que des gentilshommes campagnards, en Pologne et en Russie, en régalant

leurs amis, font adosser à la table un panier de cinquante bouteilles de soi-disant Champagne. C'est leur luxe d'en servir pendant tout le repas. Ce vin très-pétillant embaume le salon de son goût d'épice et d'eau-de-vie ; mais c'est le goût du terroir. Il ne revient qu'à 2 francs de notre monnoie à l'Amphitryon, et cependant tous les bouchons vont saluer le plafond ; les convives ne renoncent au panier que lorsqu'il est vide, ou lorsqu'il sont forcés de saluer à leur tour le plancher, ce qui, à leur yeux, est la preuve incontestable, non de la quantité, mais de l'excellente qualité du vin consommé !.... Et puis allez offrir à eux et à leurs fournisseurs le délicat *Aï* à 4 francs pris en Champagne.

» Pardonnez cette longue digression, que je finis en y appliquant ce que vous dites, pages 154 et 155 de votre cinquième Année au sujet du vin de *Tokai falsifié ;* c'est que malgré l'évidence de vos observations, « les » marchands n'en continueront pas » moins à vendre sous ce nom (de » Tokai) les vieux vins cuits de » Provence, sans que personne s'a-

» perçoive de leur surpercherie. »

» C'est là le cas du Kirschwasser. Disposant d'une belle plantation de merisiers, dans la vallée la plus favorable à cette culture, je l'exploite par goût pour cette partie, plus que par amour du lucre. Les demandes de mes amis ayant peu à peu excédé les produits de ma culture, je fais également distiller tous les ans, et sous mes yeux, dans la Forêt Noire; l'un et l'autre produit est égal en qualité, les plants de merisiers, le terroir et les procédés étant semblables; mais je n'aurois jamais pu en vendre à la plupart des marchands, ni même des cafetiers; car, comme en général il ne s'agit avec ces messieurs que du prix et non de la qualité, ce seroit à eux de m'en vendre si j'avois le malheur de vouloir faire des dupes.

» Comme vous citez le Kirschwasser en parlant des liqueurs, je crois devoir observer qu'il n'appartient point à cette classe. Le Kirschwasser est une *eau-de-vie* SIMPLE de merises; il ne devient liqueur que par des additions et de nouvelles opérations, et cesse alors d'être simple.

» Comme eau-de-vie le Kirschwasser n'est point fait pour les dames, si ce n'est dans des cas particuliers. Il ne convient qu'aux hommes, et même qu'aux hommes qui préfèrent un stomachique naturel et sans apprêt aux liqueurs édulcorées. Il est à leur égard ce qu'est un généreux vin de Bourgogne et de Bordeaux aux vins doux: mais lorsqu'il est contrefait ou falsifié, il est d'autant plus pernicieux qu'il est fort, et qu'on le vend tel; et il mérite alors parfaitement votre énergique dénomination d'*emporte-pièce*.

» Le vrai et bon Kirschwasser est *un* en goût, et ce goût est celui du noyau de la merise, qui est très-agréable. Ce goût doit dominer sans qu'il soit besoin de le chercher en frottant du Kirch entre les mains. Il doit en outre être limpide comme de l'eau de roche, et pour avoir toute sa qualité, être âgé au moins de cinq à six ans : je n'en recède pas au-dessous de cet âge, aussi mon commerce se borne à en fournir à des amis et à quelques seigneurs qui sont des vrais gourmets.

» Le Kirschwasser est donc, je le

répète, une eau-de-vie simple de merises, qui ne se distingue de la bonne eau-de-vie ordinaire, 1°. que parce qu'il doit être très-blanc, 2°. parce qu'au lieu de l'arrière-goût de l'eau-de-vie ordinaire, qui n'est pas agréable en soi, le Kirchwasser doit avoir le goût très-agréable du noyau de la merise ; c'est le seul goût qu'on doit y trouver, sans ce goût il n'est que de l'eau-de-vie ordinaire, et s'il a le moindre soupçon d'un autre goût, il est falsifié ou contrefait.

» On a trouvé le secret, pour tromper les connoisseurs mêmes, de donner à l'eau-de-vie ordinaire, mais blanche, un goût de noyau artificiel ; il ne dure que quelques semaines : qu'importe ? on tient l'argent ; que l'acheteur retienne l'arome. Voici une anecdote récente à cet égard.

» Un inconnu vint offrir à un marchand d'ici, d'ailleurs assez bon gourmet, du Kirschwasser ayant un excellent goût de noyau. Il l'achète et en envoie à une bonne maison, dont il reçoit les plus vifs reproches. Se croyant certain de son fait, il répond en homme piqué. —Réplique pleine d'indignation, et refus de payer. —

Alors, poussé à bout, mon homme déguste ce qui lui reste de ce Kirschwasser, et demeure bien pénaud en n'y trouvant qu'une mauvaise eau-de-vie affadie, quoiqu'elle fût très-bien bouchée. Son inconnu, qu'il avoit engagé à lui en livrer encore, s'est bien gardé de reparoître. Depuis cette aventure, qu'il m'a racontée lui-même, il s'en tient définitivement à moi.

» J'ai adressé à MM. J. Sieber, Saint-Sauveur et compagnie, Commissionnaires, rue des Vieux-Augustins, n° 21, près la Place des Victoires, un caisse marquée JJ. S. = n° 5, = pour vous être remise *franco à domicile.* Cette caisse contient vingt bouteilles de mon Kirschwasser, munies de mon cachet. Elles doivent arriver et vous être remises vers le 26 de ce mois. Veuillez les agréer et les honorer d'un examen au Jury dégustateur, et avoir la bonté de m'en accuser réception par deux mots.

» Il est entendu que je peux facilement (et à mon avantage) faire du Kirschwasser moins fort, qui alors est plus doux ; mais on le veut au moins de la force de celui que j'ai l'honneur de vous adresser.

» Je serois très-flatté si un mot dans votre prochain Almanach faisoit exception de mon Kirschwasser, et le séparoit de la classe des *emporte-pièces* qu'on rencontre si abondamment dans la plupart des boutiques, et même des cafés. J'aurai soin de vous prouver tous les ans, qu'au lieu de dégénérer, je fais de continuels efforts pour perfectionner le produit de ma culture : un encouragement de votre part me les fera sur-tout redoubler.

» J'ai l'honneur d'être, avec la reconnoisance qu'on doit aux hommes privilégiés qui nous donnent du plaisir et de l'instruction, et avec la considération la plus respectueuse,

MONSIEUR,

Votre très-humble et très-obéissant serviteur,

FRANÇOIS REINHARD,

Homme de Lettres, rue de la Lanterne, n° 2. »

Strasbourg, le 15 décembre 1810.

P. S. L'Homme de Lettres et *le distillateur de Kirschwasser* semblent deux êtres disparates qui s'excluent;

mais qu'est-ce qui ne s'allie point dans le dix-neuvième siècle ? D'ailleurs mon établissement est l'héritage de mes pères ; il me donne plus de délassement que de travail, et plus de plaisir que de bénéfice. La satisfaction de mes amis est mon salaire ; il ne m'étoit pas difficile de perfectionner cet établissement, en y appliquant quelques connoissances que possèdent rarement les hommes qui se mêlent de cette partie, sauf ceux de l'espèce de l'*inconnu*, qui en savent plus que moi, et même que bien d'honnêtes savans.

Note du rédacteur.

Nous avons cru devoir imprimer en entier cette lettre, qui, outre qu'elle est remplie de sens, de goût et d'esprit, peut passer pour une excellente dissertation sur le *Kirschwasser*. Celui dont M. Reinhard a fait hommage au Jury dégustateur a été jugé par cette illustre Société gourmande comme le meilleur qui ait encore paru sur sa table. Il nous a fait revenir de nos préjugés contre cette boisson digestive, et nous formons le vœu bien sincère que cet estimable et lettré Fabricant en établisse un dépôt à Paris. Quelque haut prix qu'il y mette, nous lui en garantissons le débit rapide et assuré.

LETTRE *de Mademoiselle* AUGUSTA MÉNESTRIER, *Gourmandinette du Jury Dégustateur, à l'Auteur de l'*Almanach des Gourmands.

Paris, ce 9 novembre 1810.

« TRÈS-CHER ET TRÈS-AIMABLE FRÈRE,

» Vous (1) avez pris au pied de la lettre ce que je disois au pied de la vigne, et vous faites trop d'honneur à celles de Villeneuve-sur-Yonne, de leur réserver une place dans votre Almanach. En parlant à ma sœur des dîners chauds faits dans ces vignes, j'ai oublié de vous nommer le cuisinier, ou pour mieux dire la cuisi-

(1) Cette Lettre a trait à une phrase d'une lettre de Mademoiselle Minette, sœur de Mademoiselle Augusta, à l'Auteur, et dans laquelle elle s'exprimoit ainsi, sous la date du 10 Octobre 1810 : « Vous savez que » ma sœur est avec maman à Villeneuve- » sur-Yonne. Elles ont été en vendanges. » Augusta m'apprend que dans ce pays on » fait de très-bons dîners chauds au pied » des vignes; elle assure qu'on y mange » d'excellens Potages. On se met sans » façon sur l'herbe, et l'on y dîne fort » bien (à ce que dit ma sœur). Je doute » cependant que ces séances vaillent celles » du Jury dégustateur..... Adieu, mon » cher frère.... Vous savez ce que je vous » suis; je ne vous en dis pas davantage.

» *Signé* MINETTE »

nière ; oserois-je vous le dire ? c'étoit la faim. Je vous laisse à penser comment un estomac affamé peut juger sainement. Qu'il y a loin de là à cet appétit aimable qu'on apporte aux Séances du Jury, et qu'on y trouveroit si on ne l'y apportoit pas. Dans le premier moment je me suis laissée entraîner par cette bonté apparente ; mais revenue dans la capitale du bon goût, je suis revenue aussi sur ces fausses idées : vous attendez de moi une histoire, je ne pourrois vous faire qu'un roman.

» Je vous dirai donc, avec autant de franchise que de regret, que le plus grand service que je puisse rendre aux dîners dans les vignes de Villeneuve-sur-Yonne, c'est de n'en pas parler : je vous dirai cependant que j'ai fait connoissance dans ce pays avec un vin assez aimable ; mais je suis payée pour me méfier de mon jugement, et j'attendrai que celui du Jury (auquel je demande la permission de le soumettre) ait fixé mon opinion.

» Agréez, très-cher et très-aimable frère, l'expression bien sincère de mes sentimens, aussi distingués que fraternels. *Signé* AUGUSTA ».

LETTRE de M. PARMENTIER, *à l'Auteur de l'*Almanach des Gourmands.

Paris, le 23 avril 1810.

«Permettez-moi, Monsieur, de me plaindre de vous à vous-même, relativement au Sirop de raisin, que vous qualifiez dans votre Almanach, de *détestable drogue* (1).

» Je partage entièrement votre opinion sur celui en dépôt rue des Vieilles-Tuileries : rien n'étoit meilleur à la date de sa préparation, rien n'est plus détestable une année après les vendanges, sur-tout ayant été exposé à une température peu propre à sa conservation. Je vous déclare que le Sirop résultant du suc de nos fruits avec le sucre de cannes le mieux raffiné n'est pas en état de braver un aussi long intervalle sans se détériorer, et il seroit souverainement injuste d'imputer au Sirop lui-même, et à l'auteur qui a cherché à le propager, ce qui est dû privativement aux négligences, aux maladresses et à la cupidité du vendeur.

» Le Sirop de raisin, Monsieur,

---

(1) Voyez la septième Année de l'*Almanach des Gourmands*, page 103.

s'est déjà montré sous l'aspect le plus avantageux dans les lieux où on l'a fabriqué, en utilisant des espèces de raisins qui ne conviennent qu'à ce genre de préparation ; en donnant aux journaliers du travail, et aux propriétaires le moyen de cultiver leurs vignes, qui, en ce moment, sont dans l'état le plus déplorable ; en suppléant au midi de la France plus de trois millions de kilogrammes de sucre des colonies, en concourant avec nos guerriers à soustraire l'Europe au monopole odieux de l'ennemi du continent ; en un mot, c'est le sucre du ménage, le sucre indigène, le sucre français. Ces considérations, que j'abrège, détermineront vraisemblablement M. G. D. L. R., dont l'esprit public est connu, ainsi que son amour pour les applications des sciences à nos principaux besoins, à revenir sur son arrêt de proscription contre le Sirop de raisin. J'ai l'honneur de lui envoyer un échantillon de celui qui a été fait à Moncalier, près Turin, et qui vient d'être distribué dans les hôpitaux militaires de l'armée d'Italie, par ordre de Son Excellence le Ministre-Directeur de

l'Administration de la Guerre ; il pourroit aussi en faire prendre dans le dépôt de la fabrique de Mèze (département de l'Hérault), rue des Vieux-Augustins, n° 47, sa qualité est passable, quoique le raisin ne soit pas arrivé cette année à une maturité complète.

» Ne soyez pas étonné, Monsieur, si je défends avec l'intérêt de la paternité le Sirop de raisins ; c'est un enfant que je voudrois voir sevrer avant de descendre dans la tombe ; son berceau est encore environné de dangers. Je vous demande donc de suspendre une année votre jugement, sur les services qu'il est appelé à rendre à toutes les classes laborieuses de la société que vous aimez. Cette démarche, Monsieur, doit servir à vous prouver combien j'attache de prix à votre suffrage et à votre ancienne amitié.

» Agréez, Monsieur, l'assurance de mon respectueux dévouement.

» *Signé* PARMENTIER. »

Note du Rédacteur. On n'ajoutera rien à la Lettre du respectable M. Parmentier ; c'est au temps seul qu'il appartient de juger ce grand procès, sur la nature duquel il seroit peut-être aussi dangereux qu'inutile de s'expliquer avec franchise.

LETTRE *de Madame* BOUGLÉ, *à l'Auteur de l'*Almanach des Gourmands, *Secrétaire perpétuel du Jury Dégustateur.*

Paris, ce 18 mars 1812.

« J'ai reçu, Monsieur, la lettre (1) que vous m'avez fait l'honneur de m'écrire, hier, 17 mars, à quatre

---

(1) Voici à qu'elle occasion cette jolie Lettre fut écrite. Le Secrétaire perpétuel du Jury dégustateur avoit indiqué pour le Mardi, 17 Mars 1812, la 455[e] Séance de cette illustre et gourmande Société. Cette Séance étoit une rentrée solennelle au bout de quatorze mois d'abstinence ; et la réception de Madame Hervey, reçue candidate dès le mois de décembre 1810, et qui devoit être admise en qualité de sœur Gourmande et de Thalie du Jury, devoit en faire une fête charmante ; mais cette fête devenoit incomplète par l'absence du Vice-Président et Président par *interim*, M. Ch. qui devoit la présider, et qui s'étoit très-légèrement et très-irrégulièrement excusé sur une invitation antérieure faite par Madame Bouglé ; comme si le Président du Jury ne devoit pas conserver l'indépendance de son appétit tous les mardis de l'année, sauf à faire diète

heures et demie du soir. Comme selon l'antique et honorable usage de mon quartier, je dîne deux heures avant les habitans du vôtre, on étoit prêt à se mettre à table, et nous n'attendions plus que M. Ch.... et son aimable famille. A son arrivée, je lui

---

quelques-uns. Dans cette circonstance, M. G. D. L. R. crut devoir employer les moyens extrêmes pour rattraper son Président; en conséquence, par une lettre, écrite dans la nuit du 16 au 17 Mars, il supplia Madame Bouglé de rendre à la Société du Jury son digne chef, sauf à garder en dédommagement son aimable famille, qui devoit également dîner chez elle. Cette brûlante Lettre, dans laquelle les menaces, l'espoir et les louanges étoient employés tour à tour, ne réussit point, comme l'on voit, à rappeler à l'ordre le Président par *interim* du Jury. Il préféra les pommes de terre et les œufs rouges de la rue Saint-Paul, au brillant festin de six heures de la rue des Champs-Elysées: mais si quelque chose avoit pu nous dédommager de l'absence d'un Magistrat aussi accompli, c'eût été la réponse de Madame Bouglé. Elle fut lue à la Séance suivante, et trouvée si spirituelle, que l'Assemblée décida d'une voix unanime qu'elle seroit imprimée dans la *Correspondance Gourmande* de 1812. Nos Lecteurs nous sauront gré sans doute de cette résolution.

ai fait part de votre pressante missive, je ne lui ai pas caché que la malédiction d'une Société de Gourmands inquiétoit mon âme timorée, que je craignois leur vengeance, et que par suite de son refus, le four de l'illustre Rouget ne restât froid pour moi, la cave de Tailleur ne s'emplît d'eau à mon approche, et que la charmante Madame Hervey ne se trouvât mal lorsque je voudrois aller au Vaudeville, jouir de la grâce et du sentiment de cette aimable actrice.

» J'étois, je vous l'avouerai, dans une irrésolution vraiment pénible pour une habitante du Marais, dont les habitudes sont tranquilles presque jusqu'à l'ennui; j'étois prète à supplier M. Ch.... de se rendre à votre prière, lorsque ma Société, gens plus déterminés que moi, habitans les quartiers Saint-Germain, du Palais-Royal, et même de la Chaussée d'Antin, se sont récriés avec véhémence contre ma pusillanimité: « Eh quoi donc! » a dit un jeune auteur plein d'esprit et de verve (mais, entre nous soit dit, tant soit peu factieux), « faut-il que

» M. Ch.... renonce à un engagement pris depuis plus de quinze jours pour un dîner dont il n'a été prévenu que quatre jours avant? Qui nous consolera d'un mauvais dîner du Marais, si la gaîté, l'amabilité de M. Ch.... ne nous dédommage pas de notre diète forcée? La Société des Gourmands noyera dans des vins exquis, et son humeur et son ressentiment; et nous, malheureux! qui nous feroit supporter le vin de Long-Pont que nous allons boire? »

» Cette sortie ayant frappé par les tristes vérités qu'elle contenoit, tout le monde s'est levé en signe d'approbation, jusqu'à la douce et bonne Madame Ch...., qui éleva la voix, pour dire qu'il n'y avoit pas de bonne fête pour elle sans son mari, et qu'elle s'opposoit à son départ. Alors il y eut unanimité dans les opinions, et M. Ch.... fut contraint de céder aux vœux de la Société. Les esprits étoient tellement montés, que sans cette condescendance, vous eussiez été exposé, Monsieur, à le voir arriver, accompagné d'une douzaine de ventres affamés, qui seroient ve-

nus dévorer votre excellent dîner (1).

J'ai promis, Monsieur, de vous rendre compte de la séance orageuse que votre Lettre a fait naître rue Saint-Paul, n° 2; elle fut même si longue, que lorsqu'on se mit à table, le potage étoit froid, le gigot desséché, et la carpe frite brûlée; il ne nous est resté de mangeable que des œufs rouges et des pommes cuites.

» Vous devez bien penser, Monsieur, que je ne fais pas imprimer le MENU de mon dîner, ainsi je ne puis, en représailles de l'envoi du vôtre (2),

---

(1) On voit bien que Madame Bouglé, quoique très-liée avec le Vice-Président du Jury, n'en connoît point les réglemens. Les vingt-quatre mâchoires qui se proposoient d'accompagner M. Ch...., n'eussent pu franchir la loge du Fidèle Bazile, *Janitor* ordinaire et gracieux du Jury, personne n'étant admis les jours de Séance, que les membres convoqués.

(2) On sait que le Menu très-détaillé des repas du Jury est imprimé chez M. Porthmann, imprimeur ordinaire du Jury dégustateur, la veille de chaque séance, et envoyé, pendant la nuit, au domicile de chacun des membres convoqués. Comme on en tire toujours quelques-uns de plus, on en fait passer aux ama-

vous faire connoître la maigre chère que j'ai fait faire à votre Président : tout ce dont je puis vous assurer, c'est que je ne vous ai pas privé de l'honneur de le faire mourir au champ d'honneur (c'est-à-dire d'indigestion), et que je me réserve seulement celui de lui faire faire diète.

» Je n'avois point oublié, Monsieur, l'ancienne amitié qui vous unissoit à ma famille, et le souvenir que vous

---

teurs qui recherchent avidement ces Menus, remarquables par leur originalité, et dont plusieurs hommes du plus haut parage ne dédaignent pas de faire collection (*).

On sait qu'outre les Menus, on distribue également la Liste des Membres, accompagnée des Observations du Secrétaire perpétuel exerçant, depuis près de dix ans auprès du Jury dégustateur, les hautes et sacrées fonctions du Ministère public. Ces Observations sont des pièces vraiment curieuses, et dans lesquelles l'éloquence gourmande se trouve déployée dans toute sa profondeur. Il est fâcheux que le secret inviolable qui préside à toutes les opérations du Jury ne permette pas d'en faire part au Public.

(*) Voyez la septième Année de l'*Almanach des Gourmands*, page 189.

voulez bien en garder m'est infiniment agréable.

» J'ai l'honneur d'être, avec la considération la plus distinguée,

MONSIEUR,

Votre très-humble servante,

» *Signé* SOPHIE BOUGLÉ D'HOGGUER. »

LETTRE *de M.* BORDIN, *à l'Auteur de l'*Almanach des Gourmands, *sur la fabrication des Vinaigres.*

Paris, ce 28 mars 1812.

MONSIEUR,

« Le Vinaigre est sans contredit une des substances alimentaires les plus généralement employées. On en trouve par-tout, et néanmoins rien de plus difficile que de s'en procurer de bonne qualité. Que de matières ne servent point à fabriquer des acides qu'on décore du nom de Vinaigre, et qui n'en sont pas ! on pousse même la fraude jusqu'à y ajouter des substances absolument insalubres, pour leur donner de la force et du

mordant: c'est sur-tout depuis qu'on s'est avisé de tirer du bois cet acide moitié acétique et moitié vitriolique, qu'on doit le plus redouter toutes ces compositions malfaisantes auxquelles, en quelque sorte, il a donné naissance. Ces circonstances, l'intérêt de la société, feroient désirer que le Gouvernement renfermât la fabrication et la vente du Vinaigre dans une certaine classe de marchands et fabricans, inspectée par des syndics; cela mettroit un terme au tripotage qu'on fait sur cet article. Mais comme il faut des Vinaigres, qu'on ne peut s'en passer, c'est rendre un véritable service au Public amateur de sa santé, que d'indiquer pour ceux qui l'ignorent encore, l'endroit où l'on peut se procurer des Vinaigres de table qui offrent tout à la fois propriétés salutaires, goût et odeur suaves, acidité moelleuse, et sur-tout limpidité parfaite, qualité essentielle qui annonce la bonne fabrication d'un Vinaigre de vin.

» Ce *nec plus ultrà* de la fabrique des Vinaigres, a été, je pense, at-

teint dans notre Maison. Ce qui doit paroître le plus étonnant dans nos Vinaigres, c'est qu'ils conservent toujours leurs propriétés précieuses, et par conséquent sont incorruptibles. Cet avantage inappréciable en facilite tout à fait les exportations éloignées. On ne peut en dire autant de certains autres Vinaigres qui néanmoins ont de la réputation ; ils sont loin de posséder cette transparence admirable, et les qualités qui font rechercher les nôtres. Méfiez-vous, Monsieur, de tous ces Vinaigres qui, examinés attentivement à la lumière, ont un aspect trouble, louche ou opaque : ces Vinaigres ont été mal fabriqués, leur composition doit en faire craindre l'emploi. Je ne parlerai pas des Vinaigres distillés, ceux-là sont limpides sans doute, ils le sont au-delà de toute expression ; mais ce genre de clarté, facile à obtenir, est dû à la simple distillation, et si cette opération rend les Vinaigres plus propres à la toilette, elle leur fait le plus grand mal sous le rapport de la table ; elle leur ôte les trois quarts de leur

force, et tout-à-fait leur goût. Ils deviennent même légèrement amers. C'est ce dont vous pourrez vous convaincre, Monsieur, en examinant les échantillons que j'ai l'honneur de vous faire passer. Nos heureux résultats sont dus au bon choix de la matière première, et principalement aux procédés que nous suivons dans l'acétification.

» Quant à nos Moutardes, elles soutiennent et augmentent toujours leur ancienne réputation. Nos fruits au Vinaigre, sur-tout les bocaux que nous avons nommés *Variantes de fruits*, offrent des hors-d'œuvres du meilleur goût, sous tous les rapports. Je ne vous entretiendrai pas, Monsieur, de nos nombreux Vinaigres de toilette et de propriété. Nos Dames, particulièrement, en font le plus grand cas, et je vous connois trop galant et trop véridique, pour les démentir sur ce point. Presque tous ces Vinaigres sont aussi employés par les hommes, chacun nous en témoigne sa satisfaction; mais, Monsieur, nous tenons bien davantage à votre approbation, elle devient autorité dans le Public, et nous la

donner, c'est accomplir tous les vœux de celui qui

» A l'honneur d'être, etc.

» Votre très-humble et très-obéissant serviteur,

» *Signé* Bordin. »

Note du Rédacteur.

La réputation des Vinaigres et des Moutardes de M. Bordin, que nous avons, dans nos précédens volumes, surnommé le Racine des préparations acétiques et sinapiques (tout ainsi que M. Geoffroy a été proclamé le Racine des Journalistes), est depuis long-temps si bien établie, que nous n'ajouterons rien à ce que cette Lettre renferme. Nous dirons seulement que le Jury dégustateur (en exercice auprès de l'Almanach des Gourmands, dont il est en quelque sorte l'alambic explorateur), qui fait depuis neuf années un usage habituel des Vinaigres, des Moutardes et des Fruits acétiques de M. Maille-Aclocque et de M. Bordin, n'a pu prononcer encore entre ces deux illustres compositeurs. Cependant s'il étoit question de décerner la palme des Vinaigres, nous pensons que M. Bordin la remporteroit par la diaphanéité des siens, de la transparence desquels il est difficile de se for-

INSTRUCTION SUR LA MANIÈRE DE GOUVERNER LES VINS DE BOURGOGNE (1).

« Les Vins de Bourgogne, plus délicats que la plupart des autres Vins, exigent aussi plus de soins. Ils doivent être mis dans une cave fraîche, ayant ses larmiers au nord. Ces larmiers doivent être fermés durant les grands froids et les grandes chaleurs. Il faudroit même qu'on eût l'attention de ne pas laisser accès aux courans d'airs, ou du moins de mettre les Vins à l'abri de ces courans; car

---

mer une idée sans les avoir vus. Quant aux Moutardes, Racine et Corneille sont maintenant sur la même ligne, et ils ont laissé bien loin derrière eux M. le Maoût, qui semble avoir perdu toutes ses qualités vigoureuses pour en acquérir de *mielleuses;* en sorte que du Crébillon de la Moutarde qu'il étoit, il en est devenu tout à coup le Campistron. . . . .
. . . .
. . . .

(1) Article communiqué par une des principales Maisons de Commerce et de Commission du Département de Saône et Loire.

le passage brusque du froid au chaud et du chaud au froid les tourmente, leur donne une maturité précoce, et quelquefois des maladies. Il leur faudroit une température presque égale en tout temps, mais plutôt fraîche que chaude. Ceci n'exclut pas le soin qu'on doit avoir de renouveler quelquefois l'air, sur-tout dans les caves profondes et humides. La précaution est encore plus indispensable dans celles qui recèlent ou avoisinent des latrines.

» Les Vins veulent être remplis à leur arrivée, puis ensuite une fois chaque mois, avec du Vin bien franc et de même qualité, s'il est possible; et l'on doit apporter le plus grand soin à bien sceller les tonneaux après chaque remplissage.

» Si l'on avoit du Vin très-fin à entretenir, et qu'on n'eût rien d'assez bon pour cela, nous conseillerions de jeter dans la feuillette des cailloux bien lavés, jusqu'à disparution du vide.

» On doit assujettir la pièce sur un *marc* solide, un peu élevé de terre, et isolé de tout ce qui pourroit l'ébranler.

» L'usage est, dans bien des pays, de soutirer les Vins deux fois par an, la première au commencement de Mars, la seconde dans le courant d'Octobre ; mais nous pensons que les Vins vieux qui ont déjà subi plusieurs soutirages, et qui se portent bien, peuvent se passer de celui d'Octobre. Quand il s'agit de déplacer une pièce de Vin qui repose depuis quelques mois, on doit indispensablement la soutirer. Il vaudroit pourtant mieux ne pas le faire, que de se servir d'une futaille qui ne seroit pas d'un goût bien sûr et bien franc, ou qui seroit mal rincée.

» Quand on veut mettre du Vin en bouteilles, on le colle pour l'obtenir plus clair.

» On commence par tirer de la futaille la valeur de trois ou quatre bouteilles de Vin, pour faire place à la colle et à l'écume qu'elle produira. Cette colle n'est autre chose que quelques blancs d'œufs bien frais, trois ou quatre pour une feuillette, six ou sept pour un tonneau. On les fait mousser en les fouettant, assez seulement pour qu'ils puissent surnager ; car, trop battus, ils tombe-

roient en eau, et ne colleroient plus. Avant de les verser dans le tonneau, on doit donner au Vin un mouvement rapide, au moyen d'un bâton court qu'on enfonce de six ou sept pouces, et qu'on fait tourner avec force, toujours dans le même sens. On continue le même mouvement après l'injection des blancs d'œufs, en enfonçant alors un peu plus le bâton. La colle, ainsi mêlée au Vin, et long-temps promenée dans la partie supérieur du tonneau, ne descend que lentement, entraînant avec avec elle tout ce qu'il y a d'impur et d'étranger.

» Ce qu'on a tiré d'abord du tonneau peut y rentrer en partie dès qu'on a cessé d'agiter le Vin. Pour cela, on réduit l'écume en frappant vivement sur le flanc du tonneau, à mesure qu'on verse; et quand il est plein ou à peu près, on le scelle parfaitement. On fait alors, avec une vrille, près de la bonde, un petit trou qu'on ne bouche que quelques heures après.

» Le Vin doit rester ainsi collé de quinze à trente jours, pendant lequel temps on doit bien se garder d'y

donner la moindre secousse. Dès le quinzième jour on doit guetter et saisir le premier beau temps pour mettre en bouteilles. Cependant, si l'on a quelque raison de croire à la durée du beau temps, il est bon de laisser encore quelques jours le Vin soumis à son action. Le temps convenable pour tirer en bouteilles, ainsi que pour soutirer, est celui où règne un vent sec de nord-est, que nous appelons vent de bise. Mais c'est particulièrement le mois de Mars qu'on doit choisir, en ayant soin cependant de devancer le moment où la sève commence à travailler. Evitez aussi celui où la vigne entre en fleur, et celui où le raisin se colore. Nous ne saurions rendre raison de ces sortes d'influences, mais elles semblent consacrées par l'expérience.

» Les bouteilles doivent être nouvellement rincées et bien égouttées. On perce la futaille à trois doigts du jable, pour y placer le robinet; puis, au lieu de desceller le tonneau, ce qui pourroit l'ébranler, on donne de l'air par le petit trou de vrille dont nous avons parlé plus haut. Alors on tire le Vin, et l'on

a soin de boucher les bouteilles au fur et à mesure qu'on les remplit, pour que le Vin ne s'évente pas; on les laisse debout pendant une journée, et enfin on les couche sur le sable, ou sur des ais si la cave est trop humide.

» Les Vins qu'on reçoit en caisses ou en paniers doivent être déballés à leur arrivée, pour prévenir l'échauffaison qui pourroit résulter de l'humidité dont la paille reste imprégnée quand les envois ont essuyé la pluie.

» Quand on s'aperçoit qu'un Vin dépose dans la bouteille, on doit le transvaser sur place. On a une bouteille vide, bien lavée et bien égouttée; on prend doucement la bouteille à transvaser, on la débouche sans secousse, en la tenant toujours horizontalement dans la même situation qu'elle avoit sur la pille, et l'on verse lentement tant que le Vin sort clair.

» L'usage où l'on est, dans bien des pays, d'employer une petite pompe en fer-blanc pour déguster le Vin, nous semble sujet à plusieurs inconvéniens. D'abord on ébranle

le tonneau en descellant et rescellant ; on peut ensuite communiquer au Vin, du moins à celui qu'on pompe, le mauvais goût qu'a contracté l'instrument en séjournant dans les caves, et alors on manque son but ; enfin il peut arriver qu'on ne rescelle pas parfaitement. Nous conseillons donc de faire, avec une vrille ou un foret, un petit trou qu'on bouche et débouche à volonté avec un fausset. »

PETIT ARTICLE DE PHARMACOPÉE GOURMANDE.

« L'*Almanach des Gourmands* a eu plusieurs fois occasion de parler avec éloge des travaux que M. Lamégie, Pharmacien, consacre depuis longtemps aux plaisirs et à la plus douce jouissance des véritables amateurs, et sur-tout de son *Analyse du Café Mõka*, dont aucun chimiste connu n'est parvenu, jusqu'à ce jour, à développer et à multiplier d'une manière aussi précise et aussi variée les résultats ; résultats utiles et agréables aux palais délicats et exercés : ainsi que de celle de la plante exo-

tique nommée *Hémérocalis*, dont nous ne cesserons pas de recommander à tous les vrais dégustateurs les produits, connus sous le nom de *Crême*, de *Sirop*, de *Pastilles* d'Hémérocalis, qu'on ne peut trouver que chez le même Pharmacien (rue du Bac, n° 19.).

» Mais notre étude constante à rechercher et à connoître tout ce qui peut contribuer au bonheur de la société et au soulagement de l'humanité toujours souffrante, nous fait une loi de ne pas passer sous silence les résultats des expériences long-temps suivies et répétées de cet estimable chimiste, sur des substances dont il nous a laissé ignorer, comme des précédentes, les procédés d'analyse et la manipulation, mais non pas les heureux effets.

» M. Lamégie, toujours occupé à se rendre aussi utile qu'agréable à ses concitoyens, est parvenu à perfectionner une teinture déjà connue par plusieurs savans dans l'art de guérir, sous le nom de *Teinture anti-putride*, ou *anti-pernicieuse*.

» Ce médicament précieux change tellement, dans l'espace de vingt-

quatre heures, la nature des humeurs putrides, et conséquemment celle de la maladie, qu'il procure en très-peu de temps une guérison radicale et certaine aux malades qui en sont atteints, et qu'il étonne tous les témoins par ses effets.

» Cette Teinture, dont on ne sauroit trop célébrer l'efficacité, guérit en très-peu de temps toutes les fièvres, quel que soit leur caractère, pourvu cependant qu'elles ne dérivent pas d'*obstructions*, soit au foie, soit à la rate. M. Lamégie, d'ailleurs, est assez avantageusement connu, pour qu'on puisse avoir en ce Pharmacien une confiance méritée par plus de trente années d'exercice.

» Nous nous faisons un devoir d'annoncer ses moyens curatifs, d'après les preuves que nous en avons acquises sous nos yeux; nous sommes convaincu qu'on nous saura gré d'avoir contribué à faire de plus en plus connoître des moyens de guérison dont les résultats sont aussi heureux et aussi prompts que les procédés sont simples à employer, et nous espérons qu'on ne nous taxera

pas de trop de préventiou en les indiquant dans un Almanach qui semble n'être destiné qu'aux vrais Gourmands, c'est-à-dire aux joyeux disciples de Bacchus et de Comus, dont la santé est le premier des biens. »

(*Article communiqué par un vieil Amateur.*)

DES PUDDINGS (1).

1°. « *Indian Pudding.* Prenez un petit sac de toile, dans lequel on dépose de la farine de maïs, du gras

(1) Cette Note nous a été communiquée par un jeune Français qui depuis s'est tué au bois de Boulogne, après avoir fait un excellent dîner chez le Restaurateur de la porte Maillot, ce qui peut s'appeler mourir au lit d'honneur) qui a fait un long séjour en Angleterre. Nous l'imprimons textuellement, sans répondre de ce qu'elle contient, ni garantir la bonté des recettes ; mais nous engageons nos Lecteurs à en faire l'essai ; observant qu'il en est des Puddings comme de tous les autres ragoûts ou mets exotiques ; pour les naturaliser en France, il faut en quelque sorte les dénaturer. Une traduction littérale nuiroit singulièrement à toutes ces productions étrangères.

de cochon, du poivre et du sel, le tout délayé, mis dans le sac; et ledit sac dans une chaudière d'eau bouillante, où il doit rester quatre heures à bouillir.

2°. » *Rici Pudding.* On fait cuire ou crever du riz, déposé de la même manière que l'*Indian Pudding*, et on le sert avec une sauce de beurre fondu avec de la mélasse.

3°. » *Apples Pudding*. Des pommes hachées bien finement, mêlées avec de la farine de froment, et cuit comme avant, se mange avec du beurre fondu et de la mélasse.

4°. » *Bread Pudding.* Du pain haché bien fin, des œufs et du lait pour le détremper seulement, de la cannelle, des clous de giroffle et épices, le tout avec un peu de beurre, mis dans un plat et cuit sous le four de campagne.

5°. » *Coheat Pudding.* De la farine de froment délayée avec du lait et des œufs, un peu de sucre et de cannelle, le tout mis dans un sac, et cuit dans l'eau bouillante, quatre heures.

» Les *Plumbs Pudding* et *all athers kiuds of Pudding* se font comme ce

dernier, à l'exception de l'addition des fruits, et tout se mange, soit avec du sucre fondu avec du beurre, soit avec de la mélasse, dans laquelle on met toute sorte d'épices.

» Le *Spoon milk*, *ouest Pudding*, n'est fait que de farine de maïs mise dansde l'eau, qu'on fait seulement bouillir, après quoi étant comme en bouillie, on la mange avec du laït.

» 6°. *Eggs Pudding*. On prend des jaunes d'œufs, qu'on mêle avec du sucre et qu'on délaye bien ensemble; de même le blanc avec du lait et de la farine. Après que le tout est bien battu, on le mêle et le bat bien, après quoi on met le tout dans une *bâtissoire*, et au four de campagne. »

ANECDOTE GOURMANDE.

La petite Escroquerie friande.

« M. Gabriel de F....., passant à Bourg en Bresse, ville célèbre, autant par ses poulardes que par l'église de *Brou*, alla voir le fameux *Guillot*, qui est un des plus célèbres Confiseurs de l'Europe. M. de F....

ayant fait choix de Cotignac, de Chinoises, etc., demanda à M. Guillot pourquoi il ne rendoit pas hommage à l'Auteur de l'*Almanach des Gourmands*, et lui dit qu'on étoit justement étonné de ne point le voir figurer parmi les nombreux artistes qui illustrent la France gourmande. M. Guillot prit alors un ton fort leste, et répondit à M. de F.... (1) que sa réputation n'avoit pas besoin de M. G..... de la R.......; qu'il n'étoit pas fait pour

---

(1) L'Auteur sait des paroles sur cet air là; et M. B......., par exemple, qui doit à l'*Almanach des Gourmands* la plus grande partie de son immense fortune, non-seulement ne s'est jamais légitimé d'une aile de pigeon auprès du Jury dégustateur; mais ajoutant la grossièreté d'un parvenu à la rusticité d'un manant, il n'a cessé de répondre à tous ceux qui lui reprochoient son avarice et son ingratitude, *qu'à bon vin il ne falloit point de bouchon* (ce sont ses propres termes), et que sa réputation étoit assez bien établie pour le dispenser d'être reconnoissant. Dieu sait cependant ce qui arriveroit si, d'une part, l'*Almanach des Gourmands* cessoit de le signaler comme le premier Rôtisseur de Paris, et si, de l'autre, il continuoit de mécontenter ses pratiques comme on assure qu'il le fait depuis une année.

se soumettre au tribut des *Légitimations ;* et qu'enfin, si M. G..... vouloit manger et parler de ses Confitures, il n'avoit qu'à en faire acheter, etc.

» M. de F.... changea alors de ton, et persuadé qu'il seroit avoué par l'estimable Patriarche des Gastronomes, il lui répondit fièrement : Monsieur, M. G..... a l'habitude de payer ce qu'il achète, et la preuve de cela, c'est que voilà votre argent, et que je suis M. G. D. L. R. Ces paroles furent magiques ! Quel changement subit s'opéra dans le ton de M. Guillot ! Toute sa famille, composée de jolies demoiselles, sortit, en rougissant, du comptoir, et fit les plus grandes excuses au faux G..... ; mais la plus grande preuve de leur respect, c'est que M. de F. a trouvé dans la caisse de sa voiture une grande boîte de Confitures sèches qu'il n'avoit pas payées (1). »

(1) Et dont, à son retour à Paris, il n'a pas daigné faire part à celui dont le nom seul lui avoit valu cette offrande.

DU THÉATRE DU VAUDEVILLE CONSIDÉRÉ DANS SES RAPPORTS AVEC LA TABLE.

De tous les Théâtres de Paris, le plus cher aux Gourmands c'est sans contredit celui du Vaudeville, parce que c'est à coup sûr celui où l'on fait le plus agréablement possible la bonne digestion d'un excellent dîner.

Loin de nous l'intention de chercher à déprécier les autres spectacles! mais on conviendra sans peine que les bâillemens sans cesse renaissans que l'on fait à l'*Opéra*; les émotions trop vives que l'on éprouve à la Tragédie française et aux Mélodrames lamentables du Théâtre de la Gaîté; l'ennui qui poursuit le spectateur à la plupart des *Opéras* soi-disant *comiques*; les sottes bêtises et les calembourgs plus insipides encore qu'on est forcé d'entendre sur les tréteaux de Brunet; enfin les craintes, les alarmes et les soubresauts qu'inspirent à toute âme sensible les chevaux savans du *Cirque* dit *Olympique*, sont bien moins faits pour favoriser la digestion que pour la troubler.

Post prandium sta est l'un des

aphorismes les plus connus de la célèbre Ecole de Salerne : elle auroit pu ajouter : *Post prandium hilaritas*, si les Médecins connoissoient le rire.

Heureusement on le connoît au Vaudeville ; et nous avançons, sans crainte d'être démenti par les habitués de ce charmant Théâtre, qu'il n'en est aucun où les hommes d'esprit, les gens de goût, enfin les vrais amis de la gaîté française (cet heureux type national qui nous distingue de toutes les Nations ruminantes, mangeantes, buvantes et pensantes) exercent plus fréquemment leurs muscles zygomatiques ; et ce rire, presque toujours avoué par la décence, est vraiment le rire de l'esprit.

C'est ce que nous allons essayer de prouver en peu de mots, en parcourant rapidement tous les élémens qui composent le Théâtre du Vaudeville.

D'abord nous remarquerons qu'il a pour Directeur le joyeux M. Barré, dont les charmans Opéras-Vaudevilles ont fait pendant plus de quinze ans le charme et la fortune de la Comédie Italienne, qui ne dédaignoit point alors de faire rire, et dont les acteurs n'avoient point encore ima-

giné de chausser le cothurne. M. de Piis étoit pour une grande moitié dans leur composition, et tant que l'amitié a régné entre ces deux aimables poètes, le Public a recueilli les plus doux fruits de cette association lyrique. M. Barré est donc non-seulement un auteur distingué, un homme de goût, un excellent administrateur, c'est encore un convive fort aimable ; heureux qui peut l'avoir à ses joyeux festins ! mais c'est une chose fort difficile.

Tous les autres Auteurs du Vaudeville ne sont guère moins gourmands ni moins aimables, et ces qualités sont chez eux en proportion de leurs talens. Pour en convaincre les incrédules, il nous suffiroit de nommer MM. Desprez, Radet, Desfontaines, Dupaty, Gersin, Dieu-la-Foy, Rougemont, Moreau, Désaugiers, Françis, Chazet, Ourry, Ravrio, Gouffé, Jouy, Pain, Bouilly, Sewrin, la Fortelle, de Mautort, Maurice-Séguier, Dumersan, Favart, etc.

Il est peu de pièces au Vaudeville où l'on ne mange sur la scène ; et presque aucune où l'on n'y boive. Il est vrai que les spectateurs n'ont

guère que la fumée de ces repas, où souvent, au grand mécontentement des Acteurs, le vin de Surène remplace le Volney, le Champagne ou le Bordeaux indiqués par les couplets; mais pour un Gourmand qui a bien dîné, voir manger les autres est encore une jouissance, et c'est le cas du refrain *Ça fait toujours plaisir*.

Mais ce n'est là que le plus petit mérite des pièces qu'on joue sur cet aimable Théâtre. Qu'on parcoure son répertoire, l'un des plus agréables et des plus variés de Paris, et l'on y trouvera une foule d'ouvrages ingénieux, gais, piquans, où le sel de l'enjouement, le feu de la saillie, le mordant de l'épigramme, l'éclat de l'esprit, la fleur du goût, et le charme du sentiment, se succèdent tour à tour, et semblent se disputer les moyens de plaire aux spectateurs les plus difficiles.

Or rien n'éveille plus l'esprit, ne captive plus agréablement l'attention, ne provoque mieux le rire, que ces sortes d'ouvrages. Nous n'avons donc pas eu tort d'avancer qu'ils favorisent merveilleusement la digestion. Les nommer ce seroit vouloir

copier le répertoire presque entier d'un Théâtre qui donne régulièrement de trente à trente-six nouveautés par année : nous y renvoyons nos Lecteurs.

Cependant tout ce qui précède n'est encore rien ; car sans de bons Acteurs, sans de belles et d'excellentes Actrices, les meilleures pièces manquent leur effet. Voyez plutôt la plupart des anciennes Tragédies et des Comédies de Molière, qu'on aime aujourd'hui beaucoup mieux lire que d'écouter, parce que la tradition en est presque entièrement perdue, même au Théâtre Français.

Or il n'est aucun Spectacle à Paris qui réunisse plus de jolies Actrices que celui du Vaudeville ; et celles-là favorisent d'autant plus la digestion, que par leurs charmes et leurs agrémens, elles mettent les spectateurs singulièrement en appétit.

Faut-il encore des preuves de cette assertion, cher Lecteur ? Ouvrez vos yeux et vos oreilles, et dites-nous ensuite si nous exagérons !

Le Vaudeville a fait, depuis vingt ans qu'il est ouvert, bien des pertes sans doute ; mais ces pertes ont été

réparées avec usure ; et sans vouloir établir des comparaisons toujours désobligeantes pour ceux qui en sont l'objet, il suffit de fréquenter ce Théâtre pour s'apercevoir qu'il n'a peut-être jamais été plus riche en talens comme en beautés.

Vertpré, Henry, Joly, Hippolyte, Saint-Léger, sont des talens du premier ordre, qui auroient réussi sur de plus vastes scènes : Chapelle, Edouard, Seveste, Isambert, Armand, Fichet, Fontenay, Lenoble, remplissent leurs emplois d'une manière très-satisfaisante : Laporte est sans contredit le meilleur Arlequin qui ait paru à Paris depuis l'immortel Carlin, qu'il rappelle souvent par le charme, la gaîté et la souplesse de son jeu : Guénée prouve, par des progrès sensibles, qu'il a su profiter de la sévérité avec laquelle on a traité ses premiers essais ; Carle, Justin, sont des accessoires très-estimables, etc., etc. Sur quel Théâtre pourroit-on rencontrer un pareil ensemble ?

Mais ce n'est rien encore ; et s'il nous étoit permis de nous étendre aussi long-temps que nous le désire-

rions, sur les charmantes Actrices du Vaudeville, la démonstration que nous avons cherché à établir seroit tout à fait complète.

Disons-en cependant un mot, et commençons par les dernières.

Mlle Saint-Aulère joint à une figure distinguée de la grâce et de l'intelligence, à qui il ne manque peut-être, pour se développer, que des rôles plus importans. Mademoiselle Deville est, dit-on, fort jolie de près, et il est à souhaiter qu'elle devienne bonne Actrice. Il ne tiendroit qu'à elle, car les occasions ne lui manquent pas, puisqu'elle joue à peu près tous les jours. En attendant elle se contente d'être fort aimable dans son boudoir, et fait honneur à l'école dont on la dit sortie. Mademoiselle Arsène est une très-belle femme, qui joue avec bon sens, et qui joint de la tenue et même de la noblesse à un grand usage de la scène. Mademoiselle Betzi, sa sœur, satisfaite d'être en ce moment l'une des plus jolies Actrices de Paris, se repose trop sur cet avantage, et fait peu de progrès ; mais on voit que si elle vouloit travailler et sur-tout être moins distraite à la scène, elle nous

montreroit une charmante amoureuse, puisque telle qu'elle est, elle a déjà fait bien des passions. Mademoiselle Rivière, dont le début promettoit beaucoup plus qu'il n'a tenu, joint cependant à de la noblesse, à de la décence, plus d'une qualité estimable ; elle est fort bien dans les *Deux Edmon*, et le rôle de la *Jeannne d'Arc*, composé exprès pour elle, lui fait d'autant plus d'honneur, qu'il lui manquoit beaucoup de choses pour le rendre d'après nature.

Madame Dùchaume, talent naturel et vrai, est excellente dans les paysannes. Madame Bodin, joint à plus de noblesse et peut-être d'intelligence (car c'est une femme de beaucoup d'esprit), un talent plus varié : elle ne seroit déplacée nulle part dans les *Mères nobles*, et elle joue les *Caricatures* et les *Caractères* d'une façon originale et fort plaisante.

Mlle Desmares, élève du Conservatoire, et qui a brillé quelque temps au Théâtre de Feydeau, joint à une bonne méthode de chant, une voix agréable, et un jeu qui le seroit davantage encore, si elle y mettoit un peu moins d'apprêt, plus de naturel et d'aban-

don ; mais malgré ces défauts (dont il est bien à craindre qu'elle ne puisse plus se défaire), elle joue les amoureuses à la satisfaction du Public, qui lui sait gré de la décence de sa tenue, et d'un sentiment des convenances théâtrales qui témoigne en faveur de la bonne éducation qu'elle a reçue.

Mademoiselle Minette seroit partout une soubrette infiniment agréable, et avec deux pouces de plus dans la taille, elle entreroit de plain-pied au Théâtre Français. Les nombreuses couronnes remportées dans les concours du Conservatoire lui en aplanissoient le chemin; mais elle a senti, en personne d'esprit (car elle en a beaucoup, et peu de femmes écrivent aussi bien), que tel brille au second rang peut s'éclipser au premier; qu'il valoit mieux rester à un Théâtre où l'on est aimé, et où l'on tient une des premières places, que de se risquer sur la première scène de Paris, où, sans parler des intrigues, des cabales, et de la difficulté d'avancer, elle se seroit trouvée en butte à mille obstacles. Elle a donc eu le bon esprit de rester au Vaudeville, où elle remplit, à la grande satisfaction du Pu-

blic, un emploi très-varié; car elle y joue avec le même succès les *Soubrettes*, les *Rôles travestis*, quelques *Ingénuités*, et déploie dans tous une grande intelligence, beaucoup de finesse, de piquant et de grâces. C'est, au jugement des connoisseurs, et particulièrement de M. Fleury (doyen de la Comédie Française, et excellent appréciateur du talent, parce qu'il en a beaucoup lui-même), l'une des meilleures Actrices de ce charmant Théâtre.

Une maladie longue et douloureuse en prive depuis quelques mois le Public, et la manière dont la plupart de ses rôles ont été joués depuis cette époque, a rendu son absence plus difficile encore à supporter. Heureusement Mademoiselle Minette va bientôt reparoître, et cette rentrée si désirée sera un jour de fête pour tous les amis du Vaudeville, et pour tous les membres du Jury dégustateur dont, malgré son aversion pour les truffes, elle est une des Sœurs les plus considérées et les plus chéries (1).

---

(1) *Voyez* la septième Année de l'*Almanach des Gourmands*, p. 155, 156, 192, 233,

Il nous reste à parler du premier sujet de ce Théâtre (et même s'il faut en croire le meilleur juge en cette partie, l'Aristarque le plus sévère et le plus éclairé, M. Geoffroy enfin), l'un des premiers talens de Paris sans exception ; et ce n'est pas sans cause que nous avons réservé son article pour la fin, en nous appuyant sur le proverbe qui dit : *Aux derniers les bons.*

On voit sans peine que nous voulons parler ici de Madame Hervey.

C'est en vain que nous nous efforcerions d'en donner une idée à ceux qui n'ont pas le bonheur de la connoître. Une figure charmante, les yeux les plus expressifs, des traits parfaits, un ensemble de physionomie dont le charme est inexprimable, la voix la plus flexible et la plus harmonieuse, toutes les grâces de la jeunesse réunies aux agrémens de l'âge mûr, ne font que la moindre partie de son éloge.

Nous ne connoissons aucune Actrice vivante qui, par la profondeur de l'intelligence, la mobilité de l'expression, le sentiment des convenances, et la manière d'être à la

scène, puisse être comparée à Madame Hervey. Arrivée il y a douze ans au Théâtre Français, elle en eût été (après Mademoiselle Mars, diamant auquel il ne faut rien comparer) le principal ornement. Elle se contente de faire aujourd'hui le charme du Vaudeville ; mais on peut dire sans exagération qu'elle est la Dangeville de ce Théâtre. Ceux qui ont connu cette Actrice à jamais célèbre seront sans doute de notre avis, et conviendront que tel grand que soit cet éloge, elle le mérite dans toute son étendue.

Les personnes qui ont l'honneur de connoître personnellement Madame Hervey, assurent qu'elle apporte dans la société cette excellente tenue, ce tact admirable, ce sentiment exquis des convenances, qui en font à la scène une Actrice accomplie. Ils ajoutent qu'elle réunit à tant de qualités aimables un cœur excellent, beaucoup d'esprit, le ton parfait d'une femme qui auroit passé sa vie dans le grand monde, enfin toutes les vertus privées d'une excellente mère, jointes à l'âme la plus aimante, la plus généreuse et la plus noble. Nous nous plaisons à croire que tous les traits

de ce portrait sont fidèles, et en notre qualité de Gourmand, nous nous permettrons seulement de dire qu'elle a un goût très-fin, et que tout en inspirant beaucoup d'appétit, elle fait du sien un très-savant usage....

De tout ceci que conclure ? Qu'il faut aller chaque soir ruminer au Théâtre du Vaudeville le bon dîner qu'on a fait à cinq heures, et ajouter ainsi tous les plaisirs de l'esprit, des oreilles et des yeux, à ces autres plaisirs ineffables, à ces titillations indicibles que procure aux houppes nerveuses du palais des Gourmands la mastication prolongée des mets divins créés par la Providence pour notre souverain bonheur (1).

---

(1) Nous répondrons à ceux qui reprocheroient à cet Article d'être un hors-d'œuvre, 1°. que les hors-d'œuvres faisant partie intégrante de tout repas bien ordonné, ne peuvent être étrangers à l'*Almanach des Gourmands*; 2°. qu'abstraction faite de la la prédilection de l'Auteur pour le Théâtre du Vaudeville, dont il seroit injuste de lui faire un crime, puisque chacun est le maître de ses goûts, ce Spectacle est en effet celui qui réunit chaque soir le plus de vrais Gourmands; c'est dire que la meilleure compagnie s'y rassemble. C'en est assez pour justifier l'à-propos de ce Chapitre.

AVIS SUR UNE MÉPRISE FUNESTE AUX VRAIS GOURMANDS (1).

M. LE BLANC, *successeur de* M. LE SAGE, *Pâtissier, rue de la Harpe, n° 109, vis-à-vis l'ancien Collége d'Harcourt, à l'Auteur de l'*Almanach des Gourmands.

MONSIEUR,

« Je crois devoir prévenir le Public, que deux Pâtissiers qui demeurent dans la même rue, l'un (M. Crécy) vi-à-vis celle Serpente, l'autre (M. Vignon) vis-à-vis la rue Pierre Sarrazin, ayant effacé leurs noms, et ayant mis sur leur tableau, le premier *au Sage*, et le second *au Sage Athénien*, cette parité de nom avec celui de Le Sage, dont je suis le successeur, a donné lieu à diverses méprises, et j'ai reçu souvent des reproches pour des marchandises vendues sous mon nom dans ces boutiques. On évitera toute équivoque en remarquant que ma boutique fait face à l'ancien Collége d'Harcourt, aujourd'hui l'Académie de Législation,

(1) Article communiqué.

et est située tout au haut de la rue de la Harpe, près la Sorbonne.

» Je continue de fabriquer d'excellens Pâtés de Jambon de Bayonne, de foies gras, de volaille, et *idem* aux truffes, de poissons, et autres Pâtés chauds, vols-au-vent, Pâtés de macaronis, Gâteaux de Savoie, de fécule de pommes de terre, Choux pralinés, gaufres aux amandes et aux pistaches, Gniofs grillés et Génoises, Tourtes au rognon de veau; et généralement tout ce qui concerne le petit Four, dans les premières qualités et à prix fixe. »

Note du Rédacteur.

Nous ajouterons à cet Avis, fort exact dans tous ses points, qu'il est très-essentiel pour tous les amateurs d'excellente pâtisserie, de ne point commettre d'erreur, et de ne pas craindre de monter la rue de la Harpe, toute longue et toute étroite qu'elle est, pour arriver jusque chez M. Le Blanc.

Les Valets et les Cuisinières, gente naturellement paresseuse et intéressée, souvent par suite de ces vices, se sont arrêtés aux deux écueils signalés dans cet Avis; en ont rapporté des Pâtés fort médiocres (pour ne pas dire pis), qu'ils ont fait passer pour venir du four de M. Le Blanc.

De-là mécontentement, reproches, éclaircissemens qui ont fini par ajouter un fleuron de plus à la couronne du meilleur fabricant de Pâtés de jambon de Bayonne qui existe en Europe.

Au reste, voyez sur cette méprise, le tour joué par un Amateur un peu malin, à ces deux Pâtissiers inférieurs, dans la septième Année de l'*Almanach des Gourmands*, page 229.

L'article est assez piquant, et mérite d'être relu avec attention.

SUPPLÉMENT AUX POÉSIES GOURMANDES.

Couplets pour être soumis au Jury dégustateur, sur l'Air: C'est un Enfant (1).

Je fus au printemps de mon âge
Amant de la frivolité;
Aujourd'hui devenu plus sage,
Je cherche la solidité;
Et pour mon système,
Voulant un emblême,
Mon esprit n'a point hésité:
C'est un Pâté, c'est un Pâté.

Aimable à la fois et solide,
Par-tout cet emblême est aimé,

(1) Ces Couplets étoient accompagnés d'un panier de cinquante bouteilles d'excellent Vin de Sancerre, du crû de l'auteur.

A son nom le front se déride,
A son aspect tout est charmé;
Des seconds services
Il fait les délices;
Le plat toujours le mieux fêté:
C'est un Pâté, c'est un Pâté.

Dans sa jeunesse on le dévore,
Chacun le caresse à son tour;
En vieillissant il plaît encore,
On l'aime jusqu'au dernier jour.
Plaire en sa vieillesse
Comme en sa jeunesse,
N'appartient pas à la beauté:
C'est au Pâté, c'est au Pâté.

Souvent un dehors agréable
Cache un cœur faux et corrompu;
Souvent un mérite estimable
D'un vilain masque est revêtu.
Le seul phénomène,
Qui sache sans peine,
Joindre la mine à la bonté:
C'est un Pâté, c'est un Pâté.

La Rose des fleurs est la reine,
Mais il est le roi d'un festin;
Un Pâté dure une semaine,
La Rose ne vit qu'un matin,
Nous aimons Charlotte,
Chacun en radote,
Eh! pourquoi? c'est qu'en vérité,
C'est un Pâté, c'est un Pâté.

Par M. *Grangier*, Membre correspondant du Jury dégustateur, Propriétaire d'un des meilleurs vignobles du *Sancerrois*.

DE QUELQUES DÉCOUVERTES NOUVELLES.

Deux années presque écoulées depuis la publication de la septième Année de l'*Almanach des Gourmands*, devroient avoir enfanté une foule de nouvelles Découvertes dans le grand art de la Gueule ; et cependant, malgré toutes nos recherches, nous n'en avons qu'un petit nombre à présenter à nos honorables Lecteurs. Le génie de nos grands Artistes en cuisine se seroit-il donc refroidi ? ou prouveroient-ils que cet art étant parvenu à l'apogée de sa gloire, doit rester stationnaire, et n'a plus de conquêtes à faire ?

Qu'ils ne s'y trompent point, il en est dans cette carrière comme dans celle de tous les autres Arts, qui s'arrête recule : et ce n'est qu'en volant sans cesse à des Découvertes nouvelles, qu'on peut espérer de conserver une gloire qui s'éteint peu à peu si l'on n'y ajoute. C'est ainsi que le Soleil, ce père nourricier de la Nature, ce flambeau vivifiant qui nous alimente et nous éclaire, s'ob-

scurciroit bientôt et finiroit par s'éteindre, si, dans sa course régulière et rapide, il ne dévoroit sans cesse d'autres planètes, qui servent d'alimens réparateurs à ses feux inextinguibles....

Il y a loin sans doute du Soleil au four d'un Pâtissier ! mais c'est là que nous devons ramener nos Lecteurs, si nous voulons les entretenir de Découvertes nouvelles ; car l'âtre des Cuisiniers ne nous en fournit cette année aucune.

Des petits Pains de la Mècque.

C'est sous ce nom que M. Félix, Pâtissier en réputation, dont l'atelier est rue Saint-Marc, et la boutique Passage du Panorama, a produit une sorte de petits Gâteaux tout à la fois suaves, délicats et légers, qui ont obtenu beaucoup de succès, et qui jouissent toujours d'une grande estime.

Nous ne devinons pas trop d'où leur vient le nom de petits Pains de la Mecque ; car nous n'apercevons pas beaucoup de rapport entre la patrie de Mahomet et les Gâteaux de

M. Félix. Mais il faut que chaque production des Arts ait un nom qui la distingue, et autant vaut celui-là qu'un autre. D'ailleurs on ne peut guère penser au Grand Prophète sans songer aux Houris qu'il promet aux fidèles Musulmans; et lorsqu'on mange des Gâteaux de la Mecque, ainsi qu'on l'a fait le 17 Mars 1812 au Jury dégustateur, la présence des aimables Sœurs de cette Société gourmande devient un avant-goût de ces joies célestes. Nous doutons même que les Houris promises par Mahomet à ses fidèles Croyans soient plus fraîches, plus jolies, plus spirituelles et plus aimables, que ne le sont nos Sœurs gourmandes. Tâchons donc de manger souvent avec elles des petits Pains de la Mecque, et nous aurons plus d'une raison pour nous croire en Paradis.

Des Augustinettes.

On a vu dans notre septième Année la description des Gâteaux à la Minette (1) imaginés par M. Rouget

(1) *Voyez* la septième Année de l'*Almanach des Gourmands*, page 188.

pour célébrer la réception au Jury dégustateur *d'une des plus aimables Actrices du Théâtre du Vaudeville* (1), et qui ont obtenu presqu'autant de succès que les Fanchonnettes, dont le débit est toujours d'un produit certain (2). M. Rouget n'a pas voulu que Mademoiselle Augusta fût jalouse de sa sœur ; et lors de sa réception au Jury, il produisit des Anonymes à qui leur fraîcheur et leur délicatesse firent donner le nom de la charmante récipiendaire. Ces petits Gâteaux ont toujours une grande vogue ; et dans tous les desserts un peu marquans, on ne sépare jamais les deux Sœurs : elle occupent chacune une assiette.

---

(1) C'est le nom que M. Geoffroy lui-même donne à Mademoiselle Minette ; Feuilleton du *Journal de l'Empire*, du Dimanche 10 Mai 1812.

(2) *Voyez* l'Article intitulé : *Des Fanchons et des Fanchonnettes*, page 164 de la troisième Année de l'*Almanach des Gourmands*, deuxième édition. On se rappelle que ces Gâteaux furent inventés pour célébrer le triomphe de Madame Belmont, dans une pièce qui lui dut alors sa vogue.

Des Gâteaux à la Dupuis.

Mademoiselle Rose Dupuis, élève chérie du célèbre d'Azincourt (dont la mémoire sera toujours précieuse aux gens de bien comme à tous les vrais amis des Arts), est une fort jolie Actrice du Théâtre Français. C'est d'elle qu'on a dit avec autant de galanterie que de vérité, en jouant sur son double nom, qu'*elle joint l'éclat de la Rose à la fraîcheur du Puits.* Il est peu de femmes, et surtout de Comédiennes, à qui l'on puisse appliquer un semblable éloge. C'est cet éloge que M. Rouget a mis en pâtisserie lors de la réception de Mademoiselle Rose Dupuis au Jury dégustateur. Ces ingénieux Gâteaux, qui figurent tout à la fois le Puits de la Vérité et la Rose du Printemps, sont un vivant et croquant emblême de cette charmante récipiendaire, qui joint aux grâces de la figure celles de l'esprit, et qui avec tant d'avantages faits pour être enviés, oublie qu'elle est belle, pour nous prouver sans cesse combien elle est aimable.

Des Coussins à la Cendrillon.

L'inépuisable imagination du Montmorency du four vient d'enfanter une production qui marquera dans les fastes de la pâtisserie, et dont l'idée est aussi ingénieuse que l'exécution en est admirable.

On se souvient de l'étonnant succès de l'Opéra de *Cendrillon* (1), succès qui a rappelé celui du *Mariage de Figaro* au Théâtre Français, et celui de *Fanchon la Vielleuse*, à celui du Vaudeville ; car chacun de ces ou-

---

(1) C'est dans ce succès éclatant, autant que dans la rapidité de la fortune tant civile que littéraire de l'auteur, qu'il faut chercher la principale cause du déchaînement de toute la basse littérature contre M. Etienne : mais ces scandaleux murmures cesseront, ces indécentes diatribes seront oubliées, si elles ne le sont déjà ; et les ***Deux Gendres*** resteront au grand regret de ces aboyeurs faméliques, qui ne pardonneront jamais à M. Etienne une opulence dont il n'a qu'à se glorifier, puisqu'il ne la doit qu'à ses talens. ***Fais bien, tu auras des envieux ; fais mieux, tu les confondras***, est un adage que les Gens de Lettres ne devroient jamais oublier.

vrages a eu cent représentations consécutives. Le principal rôle de cet Opéra établit la réputation de Mademoiselle Alexandrine Saint-Aubin avec tant d'éclat, qu'il est à craindre qu'elle n'ait point assez de forces pour supporter le fardeau de tant de gloire. C'est pour immortaliser ce triomphe, que M. Rouget a imaginé le Coussin à la Cendrillon, qui a paru avec un grand éclat à la 463me Séance du Jury dégustateur, tenue le mardi 12 Mai 1812.

Ce morceau imposant, qui peut servir de plat de milieu dans les desserts les plus opulens, se compose d'un Coussin en pâte d'office, supportant une Pantoufle verte, garnie de Crème à la Rose, et supporté lui-même par des Arabesques en feuilletage du meilleur goût. Le soubassement est un gazon parsemé des plus aimables productions du petit Four. Ce Coussin, contre l'ordinaire, s'ouvre, et laisse voir dans ses flancs autant de petites Pantoufles vertes, garnies d'excellente crême, qu'il y a de convives; en sorte que chacun peut trouver chaussure à son pied en croquant un de ces charmans emblèmes.

Il est difficile de se former, sans l'avoir vue, une idée de cette pièce ingénieuse, dont toutes les parties sont très-bonnes à manger, et qui seroit seule capable d'immortaliser le Montmorency du four, si depuis long-temps ce n'étoit pas une affaire faite.

Des petits Pains à la Volnais.

Les Amateurs n'ont point oublié ce joli couplet d'une charmante Chanson de M. le Chevalier de Boufflers, adressée à Madame la Duchesse de Lauzun (1), déguisée en Boulangère, à une fête donnée, à ce que nous croyons, à son aïeule, Madame la Maréchale de Luxembourg ; charmante Boulangère, lui disoit-il,

Que j'aime la tournure
Des petits Pains au lait
Que la simple Nature
A mis dans ton corset.

---

(2) Cette Duchesse de Lauzun, dont la figure étoit celle de la pureté, de la candeur, et de l'innocence, relevées de tout l'éclat de la fraîcheur et de la beauté, et qui justifioit par son âme angélique tout ce que promettoit son charmant visage, a péri comme tant d'autres innocentes victimes en 1794.

Il paroît que c'est à cette sorte de petits Pains que M. Rouget a voulu faire allusion, lorsqu'il a composé ceux à la Volnais; il ne pouvoit guère choisir un type plus agréable.

Ces petits Pains, dont la délicatesse est extrême, et qui sont dignes comme la charmante Actrice qui en possède les modèles, de faire les délices de la meilleure compagnie, ont paru à la 461me Séance du Jury dégustateur, illustrée par la réception de Mademoiselle Volnais. Ils y ont obtenu un grand succès; et le Public prouve, par l'empressement avec lequel il s'en pourvoit dans la boutique de M. Rouget, qu'il est sur ce point, comme sur beaucoup d'autres, de l'avis du Jury dégustateur.

Des Hervinettes.

M. Rouget, dont la galanterie, aidée d'un génie créateur, s'étoit chargée de consacrer par des inventions nouvelles la réception de toutes les Sœurs admises en raison de leurs talens, de leurs grâces, de leur amabilité, plus encore que de leurs qualités gourmandes, au Jury

dégustateur, ne pouvoit manquer de célébrer le triomphe d'une des premières Actrices de la Capitale ; d'une Actrice qui, au jugement du plus sévère des Aristarques, unit à une figure qui sait prendre toutes les formes pour plaire, attacher et séduire, un talent d'un ordre supérieur. C'est une justice que le Public se plaît à rendre depuis long-temps à Madame Hervey ; et quoique placée sur un théâtre secondaire, elle y a fait preuve d'une si rare intelligence et de tant de qualités du premier ordre, que tout porte à croire que le même succès l'auroit suivie sur la scène française, si les circonstances l'y avoient portée.

Il devenoit assez difficile de donner dans un simple Gâteau l'idée de la physionomie la plus mobile et la plus expressive qu'aucun Théâtre ait jamais offerte ; mais aucune difficulté n'arrête le Génie, et M. Rouget est parvenu à nous offrir, dans les *Hervinettes*, un portrait fidèle de l'Actrice tout à la fois noble et enjouée, imposante et naïve, profonde et légère, sensible et folâtre, mais toujours naturelle, toujours vraie, tou-

jours charmante, dont le talent indéfinissable fait le plus bel ornement du Théâtre le plus cher aux Gourmands, ainsi que nous croyons l'avoir prouvé dans le cours de ce Volume (1). Les Hervinettes ont obtenu le plus grand succès : en pouvoit-il être autrement, puisqu'elles portent un nom qui en a toujours été le signal ?

Des Perles à l'ingénue.

M. Rouget a couronné toutes les inventions dont nous venons de présenter une esquisse rapide, par l'aimable friandise dont nous allons dire un mot. Il s'agissoit de célébrer d'une manière digne d'elle et du Jury dégustateur, la réception de Mademoiselle Mars dans cette Société célèbre ; réception qui a mis le comble à l'éclat et à l'agrément de la 465me Séance, tenue le 26 Mai 1812, et dont le souvenir vivra long-temps dans le cœur de tous ceux qui ont eu le bon-

---

(1) *Voyez* l'Article intitulé : *Du Théâtre du Vaudeville, considéré dans ses rapports avec la Table*, page 139 de cette huitième Année.

heur d'y assister. Il s'agissoit de retracer dans une production du Four cette candeur angélique, cette ingénuité inimitable, qui font le charme du talent de Mlle Mars, et qui l'ont fait surnommer *la Perle* du Théâtre Français. C'est cette dernière dénomination, qui s'accorde si bien avec un talent unique en son genre, que M. Rouget a cru devoir saisir pour en faire l'objet de son travail. Dans un vase de sucre filé, travaillé avec beaucoup d'art, on remarquoit un grand nombre de Perles d'une blancheur attrayante, dont l'éclat, la rotondité, la fermeté et la délicatesse, rappeloient mille idées tout à la fois tendres et gracieuses. Mais, ainsi que le talent de l'excellente Actrice qu'on vouloit célébrer, le mérite de ces Perles ne se bornoit point à de séduisans dehors : l'intérieur présentoit une composition délicieuse dont le goût très-fin, le parfum arabique, et la douceur exquise, concouroient à former un emblème d'autant plus ingénieux qu'il est vrai dans toutes ses parties.

Nous engageons tous ceux qui chérissent le talent de Mademoiselle Mars (qui fera époque dans les fastes

du Théâtre Francais), à faire connoissance avec ces Perles délicieuses; et si notre conseil est suivi, M. Rouget aura beaucoup de peine à contenter tous les acheteurs, car Paris tout entier se rendra successivement dans sa boutique.

De l'Huile de Thé.

On n'a sûrement pas oublié ce que nous avons dit dans notre septième Année (1) de l'Anisette de MM. Marie-Brizard et Roger, de Bordeaux, et des autres excellentes liqueurs sorties de l'atelier de cette illustre et ancienne Maison. Nos éloges ont sans doute ajouté à l'émulation de ces fabricans, et ils viennent de nous prouver que nous n'avons point semé dans une terre ingrate.

On peut se rappeler que les liqueurs qui sortent des alambics de MM. Marie-Brizard et Roger sont bien plus recommandables par leur finesse que par leur force. Rien n'est plus

---

(1) *Voyez* la septième Année de l'*Almanach des Gourmands*, pag. 16 et suiv.

facile que de composer des liqueurs violentes, de ces véritables brûle-gueules qui, comme l'eau-de-vie de Dantzick, et l'Anisette de Hollande, excorient le palais, au lieu d'en chatouiller avec volupté les houppes nerveuses, et de leur procurer ces titillations indicibles qui sont pour un Gourmet l'avant-goût des joies célestes; car il est bien plus aisé de frapper fort que de frapper juste. Les liqueurs de MM. Marie-Brizard et Roger sont tout à la fois douces, onctueuses, et d'un parfum savamment combiné; on peut les boire à grande dose sans le moindre inconvénient.

Sans parler de leur Anisette surfine, à laquelle on ne peut rien comparer dans son genre, nous avons célébré dans notre précédent volume la Vanille, l'Absinthe, le Noyau, la Menthe, et sur-tout la Citronelle de cette excellente fabrique; et nous avons dit que ces liqueurs méritoient, comme la Crême d'Arabie de M. Le Moine, la dénomination de velours en bouteille.

Ces éloges, dictés par la vérité, ont été confirmés par l'empressement

des Consommateurs à se pourvoir dans cette Maison (à qui la haute réputation de son Anisette avoit fait tort en quelque sorte, en détournant l'attention des autres produits de ses alambics) de toutes les liqueurs que nous avions signalées ; et ils ont eu lieu de s'en applaudir.

Mais aucune de ces liqueurs, tout excellentes qu'elles sont, ne peut être comparée à l'*Huile de Thé* que MM. Marie-Brizard et Roger viennent de faire paroître, et dont une bouteille apportée par un associé de cette Maison, envoyé comme plénipotentiaire auprès du Jury dégustateur, a été soumise, le 26 Mai 1812, au jugement de cette Société renommée par la finesse exquise du palais de ses Membres.

Nous croyons que l'on n'avoit point encore imaginé, mais sur-tout que l'on n'avoit pas réussi, à composer avec le Thé une liqueur qui en contînt tous les principes volatils, et qui ne laissât rien échapper de son précieux arôme. Il en est de certaines substances comme de certaines personnes ; leur esprit s'évapore dès qu'on veut l'analyser. Cependant

MM. Marie-Brizard et Roger sont parvenus, à l'aide sans doute de procédés nouveaux, à fixer le parfum du Thé dans l'Huile de ce nom, de manière à le conserver tout entier. Il est difficile de se former, sans l'avoir dégustée, une idée de cette Huile qui, tout à fois onctueuse, stomachique, tonique, digestive, et éminemment agréable, sort de la classe de toutes les liqueurs connues, et ne peut qu'ajouter singulièrement à la célébrité d'une Maison dont le nom retentit depuis plus d'un siècle dans les quatre parties du Monde (1).

Des Cartes Champêtres.

On sait qu'il est d'usage maintenant dans toutes les maisons qui se piquent d'observer les lois et coutumes gourmandes, de mettre sur chaque couvert une carte indicative du

(1) On trouvera de cette Huile de Thé, ainsi que l'Anisette et les autres liqueurs de MM. Marie-Brizard et Roger, dans le magasin de Bronzes, Meubles précieux, Vins de première qualité, Liqueurs fines, etc., de M. Le Sage, boulevard Italien, n° 2, au coin de la rue Grange-Batelière.

nom du convive appelé à l'occuper. Nous avons plus d'une fois fait sentir, dans le cours de cet Ouvrage (1), et même dans notre *Manuel des Amphitryons* (2) [qui est devenu, sous le rapport de la Table, le Code des gens de bonne compagnie], de quelle importance il étoit de pratiquer ponctuellement cette méthode, de l'observation de laquelle dépend souvent le charme d'un dîner. Aussi tous ceux qui se piquent de faire bonne chère, et sur-tout de tirer le meilleur parti possible d'une réunion de gens aimables, s'occupent-ils très-sérieusement de cet objet. La manière de placer les Cartes est devenue une affaire majeure; mais il faut en général laisser ce soin aux maîtresses de maison; elles ont sur le sentiment des convenan-

---

(1) *Voyez* l'Article intitulé: Du *Voisinage à Table*, page 154 de la deuxième Année de l'*Almanach des Gourmands*, seconde édition.

(2) *Voyez* pag. 269 du *Manuel des Amphitryons*, vol. in-8°, orné de fig., prix: 6 fr., chez Capelle et Renand, rue J. J. Rousseau, et chez Chaumerot, place Saint-André-des-Arcs, et au Palais-Royal.

ces et sur le grand art des rapprochemens un tact tout à fait étranger aux hommes. La finesse de leur esprit leur fait deviner des rapports inconnus au vulgaire ; et c'est de ces rapports d'état, d'esprit, de caractère et d'inclination, que naît le plus grand charme du voisinage à table. On ne sauroit boire et manger continuellement dans une séance de cinq à six heures : et l'on peut dire qu'à table, ainsi qu'en amour, les entre-actes plaisent quelquefois autant que la pièce même. Il ne s'agit que de bien assortir son monde, et l'on ne peut y parvenir que par un placement bien combiné des Cartes.

Mais ces Cartes, ainsi que les inventions encore nouvelles, se ressentent de l'enfance de l'Art. Dans beaucoup de maisons, on se contente d'écrire, et souvent d'une manière très-incorrecte (quoiqu'il soit honteux d'ignorer l'orthographe du nom de ses convives), le nom de chacun des convives sur une carte à jouer ; dans d'autres on les inscrit sur un cartel dont les vignettes sont analogues à la Gastronomie ; au Jury on les imprime.

Mais n'est-ce pas dans un dîner champêtre, fait sous les arbres d'une terrasse, où l'on respire tout à la fois un bon air, et sur laquelle on jouit d'une vue délicieuse, une idée tout à la fois aimable, fraîche, et très-ingénieuse, que de faire servir les feuilles de différens arbustes de Cartes aux convives?

Ainsi le nom des jolies femmes est inscrit sur des feuilles de Myrte; celui des jeunes demoiselles sur des feuilles de Rose; la feuille de l'Olivier reçoit le nom des Amis de la Paix; et le Poète et le Guerrier lisent le leur sur la feuille du Laurier, arbre consacré au Dieu de la guerre, comme à celui des vers.

Cette invention charmante ne pouvoit venir que dans l'esprit d'une femme, et sur-tout d'une femme tout à la fois jeune, jolie, aimable, sensible, et l'épouse d'un excellent Amphitryon. On ne sera point étonné d'apprendre qu'elle a été conçue par Madame Rouvière, compagne chérie du Médecin en chef du Jury dégustateur, et exécutée pour la première fois dans sa délicieuse retraite de Chaillot, le 25 Mai 1812.

Quelques Gens de Lettres, qui ſaisoient partie de ce repas champêtre, où la bonté des mets, l'excellence des vins, le disputoient à l'amabilité des convives, ont senti tout le prix de cette attention tout à la fois délicate et flatteuse. Chacun a conservé comme un symbole honorable la feuille caractéristique sur laquelle son nom, tracé par la main des Grâces, lui avoit assigné une place que lui-même auroit choisie. L'ingénieux Auteur de l'*Abbé de l'Epée*, des *Deux Journées*, de *Haine aux Femmes*, des *Contes et des Conseils à ma Fille*, et de tant d'autres productions où le cœur et l'esprit jouent un très-honorable rôle, qui se trouvoit à ce repas délicieux, n'a pas été l'un des derniers à sentir tout le mérite et tout le prix d'une semblable découverte; et l'Auteur de l'*Almanach des Gourmands*, en se rendant ici l'interprète de la reconnoissance de tous les convives, croit offrir aux maîtresses de maison un excellent exemple à suivre pour ajouter aux charmes de leurs festins champêtres.

SUPPLÉMENT A LA CORRESPONDANCE GOURMANDE.

Lettre *à l'Auteur de l'*Almanach des Gourmands.

Paris, le 13 juin 1812.

« Vous vous rappelez sans doute avec plaisir, Monsieur, le splendide et succulent Dîner que l'aimable Docteur Rouvière, Médecin en chef du Jury dégustateur, nous a donné, il y a peu de jours, sous la feuillée, dans son jardin de Chaillot. Massieu prétend que la reconnoissance est la mémoire du cœur; mais, lorsqu'il s'agit de bonne chère, ne seroit-il pas plus exact de dire qu'elle est celle de l'estomac?

» Le vôtre, Monsieur, pousse cette qualité, comme toutes les autres, à son plus haut degré de perfection. Un bon ou mauvais repas, sont pour vous d'éternels sujets de bienveillance ou de rancune. Je suis bien certain que vous éprouvez le premier de ces sentimens en faveur de l'Amphitryon de Chaillot, et de son Dîner d'agréable souvenir, où

les plats nous parurent égaler en nombre les étoiles du Ciel. Comme le début en fut simple et rustique, et comme il s'éleva progressivement à la dignité des plus beaux repas de ville! En voyant d'abord un Potage au lait, accompagné d'une large Omelette aux tomates, nous invoquâmes les Dieux champêtres, protecteurs de Chaillot, et nous nous crûmes assis à un de ces banquets villageois, qui font un si joli effet dans les Romans et dans les Opéras comiques. Du Lait et des Œufs! m'écriai-je alors, que cela est charmant! C'est sans doute ainsi que Philémon et Baucis régaloient sur leur table branlante les bons amis qui venoient visiter leur chaumière!...

» Cette exclamation vous fit sourire, Monsieur, mais ce sourire étoit douteux, et ne permettoit pas de deviner vos véritables sentimens. Je savois que vous étiez un ennemi déclaré de la frugalité, et que vous n'aviez jamais été tenté de vous assurer par votre propre expérience si elle méritoit les éloges que lui prodiguent les Moralistes et les Poètes. Je craignois que le Dîner *œuvé* de Chaillot ne perdît à jamais dans votre

esprit le Médecin du Jury dégustateur. Il me sembloit que l'anathême menaçoit sa tête coupable, et qu'il alloit être à jamais exclu de l'Église *mangeante* et *digérante* dont vous êtes le Pontife et le Fondateur. Mais l'apparition d'une Tête de veau *du Puits-Certain* dissipa bientôt toutes mes craintes. Avec quel air de parfaite satisfaction ne saluâtes-vous pas ce plat majestueux que vous avez très-justement nommé *encyclopédique*, tant il réunit de mets différens. La Nature semble avoir rassemblé à dessein ses productions les plus délicates pour payer un tribut à cette auguste Tête de veau, qui contient plus de cervelle à elle seule, que vingt têtes de femmes ensemble. L'Écrevisse aux cent pattes grimpe dessus, comme on représente la gente rimailleuse escaladant le Parnasse; le Pigeon a cessé pour elle de roucouler, et la Mauviette de sautiller dans les près : ces douces volatilles ont été immolées en son honneur. L'Anguille nage autour de sa circonférence dans un coulis délicieux. Des petits Gâteaux bien juteux, bien feuilletés, lui servent de couronne....

» Est-il rien de plus beau, de plus grand dans les magnificences de la Table ! Oui, Monsieur, et je ne crains pas que vous me démentiez; si jadis une pareille Tête eût pu être présentée au peuple Juif, le culte du Veau d'or eût cessé sur-le-champ, et tout Israël se livrant à une plus douce idolâtrie, se fût prosterné devant ce Veau de chair, et lui eût élevé des autels. *Tunc impones super altare tuum vitulos.*

» Mais, hélas ! Monsieur, après vous avoir rappelé nos jouissances, vous raconterai-je mes douleurs ! Cette cervelle, ces écrevisses, ces volatilles, ces anguilles, ces petits gâteaux, mêlés à tous les mets antécédens et subséquens, recouverts de fromages glacés et non glacés, de confitures sèches et liquides, arrosés de vins indigènes et étrangers, de liqueurs fines et superfines, après avoir séjourné quelque temps dans mon estomac, moins actif que la bouche qui les lui avoit transmis, rencontrèrent au passage du pilore une barrière qu'ils ne purent franchir. Ainsi, dans les grandes mers, certains détroits doublent les dangers

de la navigation. Mon pilore, Monsieur, n'est pas très-complaisant, et, comme tous les vieux serviteurs, il résiste quelquefois à son maître. Le jour du Dîner de Chaillot, il me refusa net son service accoutumé..... J'étois haletant, je suffoquois, j'allois mourir....

» Dans ce triste état, vous m'apparûtes, Monsieur; je vous vis au chevet de mon lit, en habit noir, et en frisure ronde, digne costume d'un Ministre de la Gueule, me prodiguant les dernières consolations, et me félicitant de mourir de la mort des Gourmands, comme votre ancien et digne ami le docteur Gastaldy, de glorieuse mémoire. Vous m'assurâtes qu'immédiatement après mon trépas, je serois invité dans les Champs-Élyséens à un dîner sans fin, où l'appétit et la soif n'auroient point de bornes, digne récompense réservée par les Dieux aux martyrs de la Gourmandise!...... Ces tant douces promesses rappelèrent la sérénité dans mon âme.... Je me représentai le Paradis comme une belle et vaste salle, où tout'le monde mangeoit à gogo....

» Mais bientôt mes suffocations

recommencèrent, et j'en maudis la cause. J'accusois le Médecin de Chaillot de m'avoir tué, accusation qui, sans doute, n'étoit pas nouvelle contre un homme de sa robe. Ce qui étoit vraiment nouveau, c'est que je mourois, non des remèdes de ce Docteur, mais de son Dîner. L'observation que j'en fis fut un trait de lumière pour moi : si ce Médecin, me dis-je, tue avec ses Dîners, il guérit peut-être avec ses remèdes.... Essayons-en, et tentons du prodige. Soudain j'avale *huit Grains de santé de la rue d'Antin* avec plus de prestesse que ne l'auroit fait un escamoteur de place. A peine sont-ils descendus dans mon estomac, qu'ils s'en rendent maîtres : ils échauffent, ils pressent, ils distillent, ils divisent les divers corps qui s'y trouvent agglomérés... Le pilore sort de son engourdissement, il ouvre un pasage aisé aux alimens qui s'y présentent; et successivement tout le dîner de Chaillot, triomphant des obstacles qu'il avoit rencontrés, débouche par là, comme on voit défiler sur nos boulevards un beau régiment d'infanterie, arrivant de provinces loin-

taines et fatigué d'une longue marche, mais laissant voir, malgré le mauvais état de ses vêtemens et la poussière qui les couvre, la dignité de son origine, et le juste orgueil de ses exploits guerriers.... Vous voyez, Monsieur, que lorsqu'il s'agit de peindre la digestion d'un bon dîner, je choisis assez bien mes comparaisons.

» Après une indigestion aussi heureuse, j'aurois dû, en digne champion de la Gloutonnerie, rechercher avec empressement l'occasion d'en attraper une autre : *sic itur ad astra*. Le dirai-je, à ma honte, Monsieur, non-seulement je refusai de voler à de nouveaux combats, mais je me disposai même à quitter le champ de bataille. Dans le cours de ma maladie,

Je vis la Mort de près, et je la vis affreuse.

Cette camarde me fit prendre la Gourmandise en horreur. Pour lui jouer pièce, et annoncer au monde entier que je désertois ses autels, il me vint en tête d'écrire une diatribe contre elle. Je me sou-

vins fort à propos que l'Académie d'une petite ville du Soissonnois, dans laquelle les Haricots sont la base de tous les repas, avoit offert aux Littérateurs de son arrondissement et de toute l'Europe, une médaille de cuivre doré pour prix du meilleur *Éloge de la Sobriété*, sous la condition très-expresse qu'on y joindroit aussi celui du légume proscrit par Pythagore. Un beau désir de gloire vint s'unir à mes projets de vengeance, et me voilà taillant ma plume pour écrire ce magnifique discours.

» Après m'être graté le front pendant quelques minutes, je mets la main à l'œuvre.... Je veux tracer une première ligne. Impossible. Ma plume, quoique trempée et retrempée dans l'encre, ne formoit aucun caractère... Je la taille une seconde fois... J'essaye encore d'écrire; inutiles efforts! le papier restoit blanc comme neige; mon étonnement et ma rage redoubloient... Il me sembloit qu'une divinité invisible (la Gourmandise sans doute) s'étoit mise de la partie, et vouloit m'empêcher de faire l'éloge de la Sobriété, son irréconci-

liable ennemie... Je taille ma plume une troisième fois. Je taille de droite et de gauche, avec mon canif, son bec indocile.... O prodige! ô enchantement! cette plume a cessé d'être une plume à écrire: elle s'est transformée en Cure-dent; je frissonne de plaisir en voyant cette métamorphose: elle suffit pour me rappeler toutes mes anciennes jouissances. Tant il est vrai que la plus légère tentation peut ramener l'homme à la passion dominante qu'il a vainement essayé de dompter! Tous mes projets de réforme s'évanouissent; je sens des remords au fond de mon estomac, vraie conscience d'un Gourmand. J'oublie et les dangers d'une indigestion et la médaille de cuivre doré promise à mon éloquence.

» Sur-le-champ, pour réparer ma faute, en attendant que je puisse immoler à la Gourmandise outragée un cochon de lait, sacrifice expiatoire bien digne de cette divinité, je fis vœu, Monsieur, de composer l'éloge des *Cure-dents*. Ce sujet a le double avantage d'être brillant et neuf; il est susceptible de tous les genres d'éloquence; et si quelque chose doit

m'embarrasser, en le traitant, c'est l'abondance de la matière. Je l'abrégerai autant que possible, afin qu'il puisse trouver place dans l'*Almanach des Gourmands*, qui est sous presse, et que l'Europe attend avec la plus vive impatience. Encore quelques jours, Monsieur, et il sera prouvé jusqu'à l'évidence que le Cure-dent toujours utile d'un vrai Gourmand est incomparablement plus digne d'éloge, que la plume souvent dangereuse d'un grand Écrivain.

» J'ai l'honneur, etc.

» ROUGEMONT,

» Rue de Grammont, n° 25, Maison du Dépôt des Coraux de la Manufacture de Marseille, etc. »

ÉLOQUENCE GOURMANDE.

FRAGMENT *d'un* Éloge des Cure-dents, *prononcé devant le Jury dégustateur, après une de ses Séances, c'est-à-dire à la suite d'un de ses dîners, par M.* ROUGEMONT, *Fabricant de Cure-dents*, etc.

« MESSIEURS,

» Les Orateurs qui choisissent mal

leurs sujets, sont obligés d'en grossir l'importance dans de pompeux exordes, et d'employer de grands mots pour louer de petites choses. Plus heureux dans mon choix, je n'aurai pas besoin d'avoir recours à ces prestiges de l'éloquence. Il me suffira de vous dire : *Messieurs, je fais l'éloge des Cure-dents*, pour vous inspirer le plus vif intérêt, et captiver votre attention.

» Ce simple énoncé, dénué de tout ornement étranger, a déjà épanoui vos faces rubicondes, et appelé sur vos lèvres le sourire de l'approbation. Je ne pouvois, il est vrai, saisir une circonstance plus favorable au succès de mon Discours. C'est sur le champ de bataille qu'il faut haranguer des guerriers; c'est sur les débris d'un dîner qu'on doit pérorer des Gourmands. Vous quittez à l'instant un des banquets les plus somptueux qui ait jamais illustré les Séances du Jury dégustateur; les vapeurs odoriférantes des mets obscurcissent encore l'atmosphère de ce salon; l'air est encore humide des jets impétueux du Champagne, le plus spirituel des vins. Je vous vois, Messieurs,

rouler dans vos doigts ces jolis hochets dont vous m'avez nommé le panégyriste ; vous vous en servez pour caresser vos dents en les parcourant légèrement comme les cordes d'une guitare. Cet exercice charmant, cet usage des Cure-dents, consacré par la plus respectable des Sociétés gourmandes, n'en est-il pas le plus bel éloge, et que reste-t-il à dire à leur louange au très-indigne Orateur du Jury !

» Il faut cependant entrer dans mon sujet, et ce sujet est une plume ! Elle est donc destinée, cette noble famille des plumes, à participer à tout ce qui est grand, utile et agréable parmi les hommes ! Leur histoire est celle du Monde. Je les trouve par-tout, et placées avec honneur. Après avoir paré de leurs mille couleurs les légers habitans de l'air, elles viennent se balancer mollement sur le front des belles, et orner celui des Souverains ; elles se groupent avec magnificence au-dessus de leurs trônes. Le fier Indien et sa sauvage compagne s'en couronnent la tête et en composent leurs vêtemens. Dans les déserts et dans les Cours elles ajoutent une nouvelle

dignité à tous les ornemens de la Nature et de l'Art. Celles du Paon et de l'oiseau de Paradis brillent encore auprès des diamans et des rubis... Mais malheureusement le Dindon a les siennes : il les prête à l'homme qui lui ressemble trop souvent, et dans nos salons comme dans nos basses-cours, on voit des êtres à deux pieds faisant la roue, et dilatant leurs crêtes rouges de présomption, d'insolence et d'orgueil.

» Je composerois, Messieurs, un Discours aussi long qu'un éloge académique, et qui provoqueroit infailliblement le sommeil auquel l'état digestif, où vous vous trouvez, vous invite déjà assez, si, racontant les divers usages qu'on fait des plumes, et les formes variées qu'on leur donne, j'entrois dans tous les détails dont cette narration immense est susceptible. Que de choses à dire avant d'arriver aux plumes de M. Degen, ce bel oiseau du Nord, qui laisse l'Aigle bien loin de lui, puisqu'il s'élève dans les plus hautes régions du Ciel, sans même se servir de ses ailes : elles ne sont attachées à son col que *pour mémoire*, et il en sus-

pend l'usage, pour rendre un hommage aussi noble que désintéressé à la belle invention des ballons.

» Mais les plumes, Messieurs, n'ont pas besoin de se montrer sous de brillantes couleurs et dans un magnifique appareil pour acquérir de la célébrité et commander notre admiration. Plus elles se rapprochent de leur état naturel, plus sont grands les effets qu'elles produisent. Ainsi par-tout la simplicité s'associe fort bien aux choses merveilleuses.

» Quel est ce tuyau sans barbes, terminé en pointe à l'une de ses extrémités, et légèrement fendu? C'est la plume de J. J. Rousseau!

» Quelle est cette autre plume aussi simple que la première, mais plus courte et moins pointue? C'est le Cure-dent de G......

» Voilà, Messieurs, deux plumes qui, destinées à des usages bien différens, ont atteint chacune dans leur genre, leur plus haute destination. Abaissez-vous devant elles, plumes orgueilleuses qui ombragiez le front du féroce Gusman, lorsque, dans le fond des forêts ensanglantées, il poursuivoit la malheureuse Alzire

pour la ravir au vaillant et fidèle Zamore.

» Maintenant, Messieurs, me permettrez-vous un parallèle, ce lieu commun de l'art oratoire, entre la plume d'un grand Ecrivain, et celle d'un Gourmand, sous la forme de Cure-dent? Sans doute cette illustre Assemblée, avant même que j'en produise la preuve, accorde à celle-ci une immense supériorité sur la première. Un pareil jugement ne sauroit être contesté.

» Attachons-nous, Messsieurs, à la plume de Jean-Jacques, pour établir cette comparaison; en est-il de plus éloquente! Elle a écrit *la Nouvelle Héloïse*...... et soudain de nouvelles Julies et de nouveaux Saint-Preux sont accourus de toutes parts pour répéter la scène du bosquet!... Elle a écrit l'*Émile*.... et bientôt les indociles écoliers du dix-huitième siècle ont remplacé les hommes graves et soumis du siècle précédent!.... Elle écrivit le *Contrat Social*.... et peu de temps après, les antiques bases de la Société furent renversées, pour ne se relever qu'à l'époque si ardemment désirée où

ce livre trop fameux cessa d'être le rudiment des Publicistes. Voilà ce que fut cette plume du citoyen de Genève, dont on s'entretiendroit pendant des siècles, mais de laquelle on peut analyser les productions, en disant qu'elle charma les esprits, et désola les Nations.

» Qui oseroit, Messieurs, adresser de pareils reproches aux plumes envisagées comme *Cure-dents?* Leur innocence est généralement reconnue; si elles piquent quelquefois les gencives, c'est pour entretenir leur fraîcheur. Voilà l'unique sang qu'elles font couler; mais, d'un autre côté, que de voluptés ne procurent-elles pas!

» Représentez-vous, Messieurs, un Gourmand à l'heure de la digestion; et pour cela promenez vos regards dans cette enceinte, où ce tableau se reproduit sous milles formes charmantes. Voyez-le mollement étendu sur un sopha.... ses yeux sont brillans, son visage est fortement enluminé, ses poumons s'agitent; un mouvement d'ondulation et de gonflement se remarque à travers ses vêtemens, depuis le dessous du

menton où s'est placé le dernier morceau du dîner, jusqu'à la ceinture...
Son état est un état de paix et de satisfaction intérieure ; il n'espère point, il ne désire point, il possède ; or, en droit, comme en cuisine ; *melior conditio est possidentis.* Si dans cette situation il envie un plus grand bonheur, c'est celui de quelques quadrupèdes favorisés de la Nature, qui, couchés sur l'herbe, ruminent doucement leurs alimens pour les faire descendre dans un second estomac, et doublent ainsi les jouissances de leur verdoyant repas.

» Le Cure-dent, Messieurs, supplée, autant que possible, à ce double estomac, et procure à l'homme une partie des plaisirs dont jouissent les animaux ruminans. Ce seroit une erreur de penser, et une pareille erreur n'est pas la vôtre, Messieurs, que cet instrument léger n'a été inventé que pour la propreté de la bouche. Sans doute c'est là un de ses avantages, mais ce n'est pas le plus important. Oui, le Cure-dent purifie les alentours du palais de la Gourmandise, et j'emploie ici le mot de palais dans le sens propre et figuré ;

il en dégage les avenues : il contribue par ce moyen à adoucir les exhalaisons de l'estomac dont s'offense l'amour délicat. Sous ce rapport, il est très-précieux et mérite des éloges. Mais telle est la richesse de mon sujet, que je suis forcé, pour être court, d'en négliger certaines parties susceptibles des plus beaux développemens. Ce que je n'omettrai pas de dire, Messieurs, c'est que le Cure-dent rend souvent à la mastication des parcelles d'alimens qui lui étoient échappées, et rappelle ainsi en abrégé les mets divins dont se composoit un bon repas : *et meminisse juvabit!*

» En effet, le vrai Gourmand ne s'en sert pas comme un stupide bourgeois de la rue aux Ours ; il met dans son usage de la finesse et de l'observation. Trouve-t-il entre deux molaires le moindre débris d'une viande délicate et légère? ne croyez pas qu'il va l'avaler comme un étourdi. Non, il le roule dans sa bouche, il le savoure, il en exprime les sucs, et s'il découvre enfin que ce fragment appartient à une aile de perdrix, la plus délicieuse des ailes, il est au comble de la joie.

» Après l'avoir avalé, notre Gourmand continue ses recherches. Que recèlent, se dit-il, ces deux canines? quel est ce petit corps spongieux que rencontre mon Cure-dent ? Dieu de la Seine, je vous remercie, vous me rendez une parcelle de langue de carpe!!!

» Mais les incisives, dont se compose l'avant-garde de la dentition, n'ont-elles donc rien retenu ? poursuit le même personnage; ne me procureront-elles aucun arrière-goût de ce dîner délicieux qui n'a duré que six heures!.. Divinités des bois, c'est vous maintenant que je dois célébrer! Par votre ordre, le féroce sanglier a tombé sous le plomb du Chasseur.... Le Cuisinier du Jury l'a dépecé avec son couteau meurtrier.... Un filet, coupé dans ses flancs, et arrosé d'une sauce piquante, a paru avec honneur sur la table *des Dégustations*. En dévorant l'animal carnassier, mes incisives ont si vigoureusement saisi leur proie, qu'elles en ont conservé des débris, et ce sont eux qu'elles me restituent à l'aide d'un Cure-dent.... O sublime et ingénieuse invention, l'écrivain qui signe une lettre

grecque dans le *Journal de l'Empire*, est seul assez savant pour nous dire à quel siècle tu remontes, et de quel génie tu es l'heureux ouvrage!

» Tel est, Messieurs, le langage d'un Gourmand qui, dans l'exercice de la digestion, recommence, pour ainsi dire, les diverses jouissances de son dîner. Vous avez vu que c'est aux Cure-dents qu'il les doit. Suivant la conformation de ces mêmes dents, et la manière dont elles sont placées dans la bouche, ces voluptés se renouvellent plus ou moins souvent. Mais chez quelques vétérans de la Gourmandise, elles sont si multipliées, que tout le dîner, depuis le potage jusqu'au dessert, passe quelquefois en revue. De cette manière, ils se trouvent amplement dédommagés d'avoir des dents fatiguées par l'âge et un long exercice; car, si elles sont moins promptes à broyer les alimens, elles en sont aussi plus économes, et retardent, en prologeant les plaisirs de la mastication, leur chute dans l'estomac qui doit les dévorer sans espoir de retour.

» Si je me suis étendu, Messieurs,

sur cette éminente propriété des Cure-dents, c'est qu'elle m'a parue digne de vous inspirer le plus vif intérêt. Maintenant, pour l'accroître, s'il est possible, je vous prie de remarquer combien est exigu le prix de la plume avec laquelle on se procure ces jouissances diverses : il est tel que je n'ose l'énoncer dans la crainte d'avilir le sujet de mes éloges, car les hommes sont naturellement portés à n'estimer que ce qui leur coûte beaucoup. Toutefois, sans être arrêté par cette appréhension, et voulant terminer mon Discours par un beau mouvement de sensibilité, souffrez, Messieurs, que je vous conduise dans le Palais si justement nommé *Royal*, où la Gourmandise, et son aimable sœur la Volupté, ont établi leur principal domicile. Entrons-y par le Passage du Perron, en nous inclinant respectueusement sous les Salons parfumés d'ail des trois Frères Provençaux. Quelle est cette voix argentine qui vient frapper mes oreilles? c'est celle d'une pauvre femme qui répète cent mille fois par jour ces paroles touchantes : *Voyez, Messieurs, un pa-*

quet de Cure-dents pour un sou! Un peu plus loin, un enfant, digne écho de sa mère, redit aux passans, soixante fois par minute.... *Allons, Messieurs, un paquet de Cure-dents pour un sou!* Je n'entends jamais ces infortunés sans me sentir vivement ému. Sans doute, me dis-je alors, ils ne vendent des Cure-dents aux autres, queparce que leurs propres dents sont inactives, et leur bouche seroit éternellement vide, si les habitués du Palais-Royal ne nettoyoient pas les leurs. Que peuvent-ils gagner d'ailleurs sur la vente d'un paquet de Cure-dents? moins qu'un centime; et combien n'en faut-il pas de ces centimes pour avoir une livre de pain!

» Au surplus, Messieurs, ma pitié dans ces rencontres n'est point stérile. Je fais un trop grand cas des Cure-dents pour laisser dans la peine ceux qui les vendent. Quoique j'excelle dans leur taille, dont j'ai fait une étude toute particulière, il ne m'est jamais arrivé de traverser le Palais-Royal sans en acheter un paquet que je paie toujours *cinquante centimes*, par un sentiment d'huma-

nité, et pour rehausser, autant qu'il dépend de moi, la valeur de cette marchandise inestimable. Aussi en ai-je chez moi une ample provision ; on en trouve dans mon secrétaire, dans ma commode, et dans toutes mes armoires ; mes domestiques eux-mêmes en ont à discrétion : ils seront, après ma mort, la plus riche portion de mon héritage ; et lorsque d'avides collatéraux se présenteront pour le partager entre eux, ils enrageront sans doute en voyant que je leur ai légué tout ce qu'il falloit pour soigner leurs dents, et rien pour mettre dessous. *Ego autem ridebo.*

» Je saisis cette circonstance pour offrir *en Légitimation* aux Membres du Jury dégustateur et à son vénérable Président, des Cure-dents que j'ai perfectionnés, et pour lesquels je me propose de demander un brevet d'invention ; ils sont tous d'une coupe différente, suivant la forme des dents. J'en ai pour les jeunes et pour les vieilles mâchoires. Vous observerez, Messieurs, qu'il y en a dans le nombre de très-menus ; ce sont des plumes de tourterelles délica-

tement taillées : elles sont destinées pour les bouches fraîches et rosées des Sœurs Gourmandinettes, que des Cure-dents ordinaires pourroient blesser. Puissent ces bouches me payer un jour des soins que j'ai pris pour leur conservation !

» Je ne puis finir ce Discours sans me féliciter de l'avoir prononcé devant la première et la plus utile des Académies de l'Europe ; car, quoique votre institution soit un véritable tribunal, elle a en outre plusieurs des qualités qui constituent les Sociétés savantes. L'Académie française est établie pour conserver les principes de la langue ; vous l'êtes pour maintenir ceux de la bonne chère : elle est chargée de rédiger le Dictionnaire de cette même langue, et vous de composer un *Almanach de Gourmandise*, besogne, à parler vrai, beaucoup plus avancée que la sienne : elle porte ses jugemens en discourant, vous les prononcez en mangeant ; avec cette différence que ses paroles sont quelquefois perdues, et que vous ne perdez jamais un coup de dent. Enfin vos Séances sont souvent suivies du sommeil de la diges-

tion, et le sommeil n'attend pas toujours la fin des siennes. Mais j'abrège, Messieurs, un parallèle qui est tout à votre avantage, et dont votre modestie s'offense. Je sens d'ailleurs que je me suis élevé plus haut qu'un fabricant de Cure-dents n'auroit dû le faire. Mes vœux pour votre bonheur termineront ma péroraison. Mangez, buvez, digerez et dormez. Hors de là tout est vanité : *Vanitas vanitatum et omnia vanitas.* Dixi (1). »

Explication *du* Logogryphe *inséré dans la septième Année de l'*Almanach des Gourmands, *page* 173.

Le mot est Capre, dans lequel on trouve *carpe*, *âpre*, *râpe*, *cape*, *race*, *parc* (d'artillerie), *parc* (de moutons), *parc* (de jardin), *cap*, *arc*.

---

(1) Nous pensons que l'on nous saura gré d'avoir enrichi ce Volume du morceau qu'on vient de lire, et l'on reconnoîtra sans peine l'écrivain tout à la fois ingénieux, spirituel, moral et bon plaisant, qui se cache aujourd'hui sous le nom de M. Rougemont, et auquel on doit déjà deux des plus jolis morceaux de la septième Année de cet Ouvrage.

PETITE REVUE GOURMANDE,

Ou *Septième* Promenade d'un Gourmand dans Paris, *pour servir de suite et de complément à nos six premiers* ITINÉRAIRES NUTRITIFS.

Considérations préliminaires.

L'Itinéraire nutritif est la partie de cet Ouvrage la plus recherchée par les Lecteurs, et cependant celle qui, donnant le plus de peine, de soin et d'embarras à l'Auteur, lui rapporte en définitif moins de gloire, si tant est qu'il puisse y avoir quelque gloire à composer l'*Almanach des Gourmands ;* mais chacun met la sienne où il peut.

Cet Itinéraire (qui en dernier résultat n'est qu'une nomenclature exacte et fidèle des meilleurs Fabricans et vendeurs de Comestibles dans tous les genres, et même de quelques Artistes ou Marchands dont les professions

ont du rapport avec la Table) ne peut guère être chaque année qu'un même tableau. Il faut cependant en varier les formes, et dire à peu près les mêmes choses en d'autres mots; ce qui, pour un Ecrivain, est beaucoup plus embarrassant que de composer de la prose tout à fait neuve.

Quoi qu'il en soit, les révolutions opérées depuis deux ans dans l'empire gourmand se réduisent à très-peu d'évènemens. Quelques faillites, suites nécessaires de l'état de stagnation du Commerce ; quelques mutations opérées sans éclat ; un fort petit nombre d'établissemens nouveaux ; plusieurs noms à ajouter à la liste des Fabricans ou des Artistes que nous recommandons à l'attention des Consommateurs ; d'autres individus à retrancher, ou seulement à admonester, parce qu'ils ont reculé au lieu d'avancer dans la carrière des Arts alimentaires : tels sont à peu près tous les changemens que nous aurons à signaler, et toutes les différences qui se trouveront entre cette liste et la précédente.

Le prix toujours croissant des den-

rées coloniales a rendu fort difficile l'exercice de certaines professions, telles, par exemple, que celles de Distillateurs, Confiseurs et Limonadiers. Les premières Maisons de ces divers genres de commerce restées fidèles à leurs bonnes habitudes, et voulant soutenir l'éclat d'un grand nom, ont continué à employer dans leurs travaux le Sucre et le Café dans toute leur pureté; mais la plupart des autres, plus avides et moins scrupuleux, n'ont pas hésité d'employer le Miel au lieu de Sucre dans la confection des Liqueurs, des Confitures, des Sirops, et même des Dragées, qu'elles n'ont point cessé cependant de vendre au même prix que s'ils avoient été fabriqués avec du sucre (1), ce qui est tromper effrontément le Public.

La cherté excessive des farines, dont la valeur a plus que triplé dans quelques mois, a jeté les Pâtissiers dans de grands embarras. Ils ne pouvoient augmenter le prix de la plu-

---

(1) . . . .
. . . .

part de leurs marchandises, parce qu'elles ont en quelque sorte un tarif auquel le consommateur est tellement accoutumé, qu'aucune considération ne peut l'en faire sortir : il a donc fallu, pour éviter sa ruine, diminuer la quantité de la matière première ; aussi la taille des Brioches, des petits Gâteaux, des Pâtés, des Echaudés, a-t-elle successivement baissé, sans qu'on ait eu le droit de s'en plaindre, quoique le prix soit resté le même. Il n'est pas jusqu'aux Pâtés froids dont la croûte a été singulièrement amincie, au grand détriment de leur conservation ; mais cet état de choses n'étant que passager, dès que la farine aura repris son niveau, les Brioches, les Gâteaux, les Échaudés, reprendront leur amplitude, et la croûte de Pâté son épaisseur. Tout nous promet même que ce retour heureux n'est pas éloigné, et que l'Automne et l'Hiver, qui sont les véritables saisons de la pâtisserie, s'ouvriront sous d'heureux auspices.

Les Fruits ont été très-abondans en 1811 ; mais le manque de sucre, c'est-à-dire son extrême cherté,

n'a pas permis de profiter à cet égard de la libéralité de la Providence, ainsi qu'on l'eût fait dans d'autres circonstances. Cependant l'industrie des bonnes ménagères s'est évertuée, et roidie en quelque sorte contre les obstacles; elles ont trouvé le moyen de conserver, par une dessiccation savante, des Prunes, des Raisins, et même des Abricots, sans leur faire perdre beaucoup de leur saveur. La méthode de M. Appert a été aussi d'un grand secours à plus d'un propriétaire pour conserver à peu de frais les produits de son verger.

Nous nous lassons de signaler les infidélités toujours renaissantes de la plupart des détaillans dans la pesée des denrées de première nécessité. Il seroit cependant temps d'y apporter remède, et de ne pas laisser les Bouchers, les Boulangers, les Charcutiers, les revendeuses, tromper impunément le Public. La conversion des nouveaux poids (les seuls dont ont puisse se servir) aux anciens est le prétexte, ou plutôt la cause de cet odieux trafic, qui renchérit de plus d'un dixième tout ce qu'on

achète au détail. Il seroit à désirer que le consommateur, renonçant enfin à ses anciennes habitudes, voulût bien acheter au kilogramme et à toutes ses subdivisions; dès lors plus de moyens de tromper : au moins là fraude seroit-elle bien plus aisée à découvrir, et sur-tout à constater.

Sous prétexte que les pains longs (fabriqués cependant avec la même pâte que les autres) sont des pains de luxe, les Boulangers se croient autorisés à les rendre plus légers d'un huitième qu'ils ne devroient l'être. C'est ainsi qu'il manque presque toujours de six à dix onces sur les pains de quatre livres; et que sur ceux de deux, la tromperie est proportionnellement plus forte (1).

En parlant de tous les Artistes, Marchands, Fabricans, nous avons

---

(1) Ce scandale est porté au point que le 10 novembre 1811, nous avons acheté chez le Boulanger de la petite rue du Rempart, près le Théâtre Français, un pain long, et mal cuit, de deux livres, qui ne pesoit que vingt-cinq onces. Nous devions à ce Boulanger, qui ose même persifler les gens qu'il trompe, la justice de le signaler à la vindicte publique.

tâché de tenir la balance égale, et de les juger avec cette impartialité rigoureuse sans laquelle la justice ne seroit qu'un vain nom. Nous nous attendons cependant, cette année comme les précédentes à recevoir plus d'une plainte: l'amour-propre offensé crie toujours assez haut, et ce sentiment existe dans les cuisines comme dans les académies. A cela que faire ? Poursuivre courageusement notre carrière, et distribuer sans aucun ménagement la louange et le blâme, en n'écoutant que la voix de l'équité.

Guidé dans nos jugemens par le JURY DÉGUSTATEUR, cette Société célèbre, dont le palais de chacun de ses Membres est un véritable alambic, nous ne craignons pas de nous égarer. Le procès-verbal de chacune des Séances de cette Société contient le tableau fidèle de ses décisions impartiales; et tous les artistes jugés par elle, le sont aussi bien que s'ils avoient passé au tribunal d'Eaque, de Rhadamante et de Minos. Les plaignans pourront toujours y recourir, pour voir que ce n'est pas notre opinion seule que nous donnons au Public. Et s'il nous étoit permis de

lui communiquer également le nom des illustres Membres qui composent le JURY DÉGUSTATEUR, il verroit que nous n'avançons rien de trop, en signalant cette Société comme renfermant les meilleurs appréciateurs de tous les produits nutritifs sortis des ateliers de l'Art ou de ceux de la Nature.

Bouchers.

Ils ont dû faire pendant le cours de 1811 d'assez bonnes affaires; la viande sur pied s'est maintenue à un assez bas prix, et dans leurs étals elle s'est toujours vendue assez chère: il est même à croire que sans la Halle à la viande, qui contient l'avidité de ces Messieurs, ces prix eussent été bien plus élevés encore.

Ce qui achève de prouver que les Bouchers ont fait des bénéfices considérables, c'est le faste que plusieurs déploient maintenant dans leurs enseignes. Il en est dont l'étal est décoré avec un luxe que plus d'un Marchand de Nouveautés envieroit; et pour n'en citer qu'un seul (dont au reste la boutique est

toujours approvisionnée de très-belle viande), M. Chéradame, à la Halle, offre dans la devanture de son étal, tout ce que la serrurerie, unie à la sculpture en bronze et à la dorure, peut fournir de plus magnifique et de meilleur goût. M. Chéradame.

Beaucoup plus modeste, M. De Lanney (rue Montmartre, n° 2) n'a fait aucune dépense pour attirer les chalands; mais il continue de vendre de très-bonne viande. C'est le Boucher ordinaire du JURY DÉGUSTATEUR, et ce choix lui fait honneur. M. De Lanney.

M. Darras, qui unissoit toutes les vertus d'un excellent homme aux qualités d'un très-bon Boucher, s'est retiré, au grand regret des consommateurs, et son voisin l'apothicaire a englobé cet étal dans son officine.

Mais, en revanche, son voisin, M. Ferrand, a conservé ses deux étals; l'ancien, rue Sainte-Anne, au coin de celle de Langlade; et le nouveau au Marché des Jacobins. Nous n'avons pas remarqué que le premier fût aussi bien approvisionné qu'autrefois; et ces veaux de Pontoise, dont l'éclatante blancheur M. Ferrand.

éblouissoit les yeux des passans, nous paroissent avoir fait choix d'un autre domicile.

M. Vesque. M. Vesque jouit de la réputation d'être le meilleur et le plus fort Boucher du faubourg Saint-Honoré, où il demeure, n° 5. Son étal, toujours approvisionné de très-belle viande, et l'avantage qu'il a de fournir les plus grosses maisons de ce quartier opulent, justifient et soutiennent sa renommée.

Boulangers.

M. Lembert. Paris est la ville où l'on connoît le mieux l'art de fabriquer le pain, et celle où l'on mange le meilleur. Il s'en faut cependant que tous les Boulangers qu'elle renferme en fassent même de bon. Plusieurs ne sont que des routiniers insipides, qui n'ont pu s'élever à la hauteur de l'art, et qui sont demeurés spectateurs passifs de ses progrès. Il en est d'autres, au contraire, à la tête desquels nous citerons M. Lembert, rue du Montblanc, n° 3, qui se sont attachés à simplifier et à perfectionner la manipulation du pain, et qui y sont

parvenus(1). C'est rendre service tout à la fois au commerce et aux consommateurs.

M. Pourcet a quitté, nous ne savons pourquoi, le superbe établissement qu'il avoit formé rue du Pont de Lody, pour une très-modeste boutique rue Dauphine, n° 16, non loin de ce Musée de Paris, qui, pendant sa courte existence, a répandu un si grand vernis de ridicule sur tous ceux qui avoient le malheur de faire partie de cette bizarre association. C'est là qu'il continue toujours de fabriquer de très-bonnes marchandises, et sur-tout ces excellens petits Pains au beurre, dont la délicatesse est extrême, et qu'aucun autre Boulanger n'est parvenu à bien imiter. On sait qu'il a en formé un dé- M. Pourcet.

(1) On lui doit l'invention d'une manière mécanique de pétrir le pain, dont on ne peut manquer de retirer de grands avantages, tant pour l'économie de la main-d'œuvre, que pour la propreté et la salubrité. Il est bien à désirer que l'intérêt personnel ne parvienne pas à rendre nulle cette belle découverte, qui honore singulièrement son auteur, et qui lui a mérité les suffrages de nos plus illustres savans.

pôt rue Saint-Honoré, n° 244, et que dans cette Succursale la vente est si rapide, que souvent avant deux heures la boutique est fermée faute de marchandise.

M. Poizard. Nous continuerons de recommander comme un bon Boulanger, M. Poizard, successeur de M. Gaumard, rue Saint-Dominique, près celle Taranne;

M. Vaddé. Ainsi que M. Vaddé, successeur de M. Battu, rue Saint-Denis, près celle des Prêcheurs; cette boutique est sur-tout renommée par ses excellentes flûtes. Le débit en est prodigieux, et lorsqu'on y arrive passé dix heures, on est à peu près sûr de n'en point avoir.

Marchands de Vins.

Le commerce des Vins est sujet à de grandes vicissitudes, et de tous les objets de première nécessité, c'est celui qui est exposé à de plus fréquens revers. Aussi les faillites sont-elles si communes dans cette profession, qu'on n'y fait plus d'attention maintenant. L'année 1811 a été en général excellente pour la vigne; les Vins seront de bonne

garde, et auront de l'esprit et du corps; en sorte que ceux qui ont spéculé sur cette dernière récolte feront de bonnes affaires. Mais les années précédentes avoient été si mauvaises, que toutes les spéculations qu'elles ont eu pour objet ont tourné contre leurs auteurs.

Beaucoup de particuliers s'approvisionnent à la Halle au vin (à laquelle on prépare un logement plus digne du premier entrepôt bachique de Paris), et nous ne chercherons pas à les en détourner. Les Marchands qui y sont établis se trouvent là sous une espèce de surveillance qui met l'acheteur à l'abri de quelques infidélités. Mais les ruses (pour ne pas dire les friponneries) sont pratiquées en si grand nombre dans ce commerce, que l'acheteur a beau être sur ses gardes, il finit toujours par être trompé. Ce n'est pas, au reste, une chose nouvelle, et l'on diroit que depuis Horace jusqu'à ce jour, les Marchands de vins et la probité ont toujours été en divorce. Cette règle admet cependant des exceptions, et la Mort, en frappant M. Sandrin le père, n'a pas fait descendre dans la tombe tous

les honnêtes Marchands de vin. Nous pensons même que le plus sûr moyen d'être bien servi, est de s'abandonner sans réserve à celui auquel on aura donné sa confiance. Les fripons même ont quelque honte de tromper ceux qui en agissent ainsi avec eux. Ils peuvent en abuser pour vendre cher; mais au moins ils se piquent de donner de bonne marchandise, et c'est tout ce que le consommateur doit désirer : ce n'est pas en fait de vin qu'il faut tirer à l'économie.

M. Tailleur. Les caves de M. Tailleur, rue de Grenelle Saint-Germain, n° 26, sont toujours supérieurement approvisionnées, sur-tout en vins de liqueur et d'entremets, tant exotiques qu'indigènes. On se rappelle que ce grand échanson du Jury dégustateur (car il vient d'être promu à cette haute dignité) ayant écrêmé dans les premières années de la Révolution les meilleures caves des émigrés, a eu le bon esprit de les entretenir en continuant d'acheter sur place la tête de nos meilleurs vins. Ses fréquens voyages dans nos vignobles les plus estimés; les fonds immenses dont il dispose, et la finesse de son palais

(qualité si nécessaire à un grand gourmet), sont autant de garans du bon choix de ses vins. On peut donc puiser avec confiance dans les magasins de M. Tailleur, on n'aura qu'à s'en applaudir. Lorsque des vinographes distingués arrivent à Paris, ils ont soin de descendre à l'Hôtel du Prince de Galles, dont il est l'hôte, afin de se trouver sans déplacement à une très-bonne table supérieurement abreuvée.

Hôtel des Américains.

On continue de trouver à l'Hôtel des Américains, cette métropole de de la gourmandise la plus recherchée, les meilleurs vins fins de France et de l'étranger, tant pour l'entremets que pour le dessert. Les correspondans fidèles qu'a cette Maison dans toutes les contrées tributaires de notre sensualité, sont des garans assurés de l'excellente qualité de ses vins. Les meilleurs crûs de Bordeaux, de la Champagne, de la Bourgogne, des Côtes du Rhin, du Roussillon, de l'Espagne et de la Grèce, fournissent à ses assortimens; et le consommateur, bien sûr de n'être jamais trompé sur l'origine et sur la qualité de ces divers nectars, peut

y recourir avec une aveugle confiance.

M. Gennesseaux. M. Gennesseaux, dont nous avons eu occasion de parler avec une grande estime dans le chapitre des Distillateurs, a dans son magasin des vins de dessert d'une très-bonne qualité. Son domicile est toujours rue du Bac, attenant le Passage de Saint-Thomas d'Acquin.

M. Tourton. M. Tourton, en vendant la propriété du Clos-Vougeot, s'est sans doute réservé celle des produits de cet admirable vignoble qu'il avoit en magasin dans ses caves de la rue Saint-Georges, au coin de celle de Provence.

MM. Jovet et Vilcoq, à Autun. Parmi les nombreux commissionnaires Bourguignons qui expédient en droiture à Paris leurs vins aux particuliers qui aiment à puiser aux bonnes sources, nous signalerons la Maison Jovet fils et Vilcoq, d'Autun, comme digne de la plus grande confiance. Ces Messieurs, qui écrêment chaque année les vignobles les plus renommés de la Bourgogne, ont dans leurs immenses caves un assortiment des meilleurs vins vieux de Chambertin, Beaune, La Roma-

née, etc., qu'ils envoient à Paris par paniers, au désir des consommateurs. M. Creuzé de Lesser, qui a été long-temps sous-préfet à Autun, où il a laissé un nom cher sous bien des rapports, et où il tenoit une table excellente, faisoit un cas particulier de MM. Jovet fils et Vilcoq; et, quoique buveur d'eau, son suffrage n'est point à dédaigner. Nous avons d'ailleurs eu occasion de juger par nous-même de la bonté des vins de ces respectables commissionnaires, et c'est en grande connoissance de cause que nous sollicitons pour eux la confiance de tous les véritables gourmets (1).

(1) Il est une observation à faire sur les vins de Bourgogne, en particulier, et en général sur tous ceux qui ont comme eux un bouquet très-fin, et cette saveur admirable qui est le cachet de l'esprit, c'est qu'ils perdent beaucoup à être frappés de glace; et la raison en est palpable. Ce bouquet inappréciable, cette saveur divine, mais fugace, se dissipent à un trop grand froid: ils se développent au contraire à un degré de chaleur modéré. Il est donc essentiel de sortir ces vins de la cave quelques quarts d'heure avant le repas, et de leur laisser le temps de se mettre au degré de tem-

Rôtisseurs.

La Vallée a pris depuis quelques mois un nouvel aspect ; trois immenses hangards bâtis en pierre, couverts en ardoises, et construits avec autant de noblesse que de simplicité, ont remplacé ces misérables échoppes mobiles qui obstruoient le quai des Augustins, et qui donnoient aux étrangers une si pauvre opinion de nos Rôtisseurs. Dans ce nouveau local, l'acheteur peut se promener à l'aise ; les marchandises ne sont plus entassées, et chaque boutique présente un coup-d'œil qui attire au lieu de repousser. On ne peut trop louer le Gouvernement qui s'occupe ainsi de

---

pérature de la salle où l'on mange. Ajoutons que pour bien les apprécier, il faut les servir au plus tard au rôti, et ne pas attendre que les entremets sucrés, le dessert, les fruits, en oblitérant le palais, lui fassent prendre une fausse direction, et rendent l'organe du goût incapable de juger du mérite de ces vins. Avec ces deux précautions, on sera sûr de les boire excellens, sur-tout s'ils ont été tirés des caves de MM. Jovet fils et Vilcoq.

tout ce qui peut ajouter à nos jouissances gourmandes, et qui n'oublie aucune des autres.

Dans ce déménagement des Factrices de la Vallée, qui n'a pu s'opérer sans une sorte de confusion, nous n'avons pas encore pu reconnoître celles qui, dans l'ancien local, méritoient le plus de confiance, telles que Madame Morand, etc. Nous sommes même forcé d'ajouter que les acheteurs, un peu désorientés, nous y ont paru moins nombreux que de coutume. Mais la grande étendue de ce Marché en est peut-être la cause; et disséminés sur un espace aussi vaste, les consommateurs et les marchands se perdent en quelque sorte dans le vide.

Mme Morand.

Le Marché à la volaille, qui se tient également tous les jours à la Halle, est constamment bien approvisionné, et les prix diffèrent peu de ceux de la Vallée. Madame Lallouette continue d'y tenir un des premiers rangs.

Mme Lallouette.

Comme depuis qu'il est parvenu au rang de Rôtisseur impérial et de millionnaire, M. Biennait est devenu très difficile à contenter, et fort chatouil-

M. Biennait.

leux sur le chapitre des éloges, nous croyons devoir cette année nous renfermer à son égard dans les bornes d'un prudent silence ; nous contentant de renvoyer le Lecteur à ce que nous avons dit de cette boutique dans notre précédent volume (1).

M. Beauvillard.

Un Rôtisseur, nommé Beauvillard, s'est établi depuis quelque temps dans la Cour Saint-Guillaume. Son début a été modeste ; mais à force de vendre de très-bonne marchandise à des prix d'autant plus raisonnables, que n'ayant pas fait bâtir d'hôtel, il n'est pas obligé de faire payer son architecte à ses pratiques, il s'est acquis la confiance des consommateurs, et même celle du Montmorency du four, qui trouve sous tous les rapports de l'avantage à se pourvoir dans cette boutique, où l'on est encore poli, parce que l'on a point encore fait une grosse fortune, et où travaillant à se faire une réputation au lieu de vivre sur elle, on n'épargne rien pour attirer et pour fixer les chalands.

---

(1) *Voyez* pages 207 et suiv. de la septième Année de l'*Alman. des Gourmands*.

Traiteurs.

Les Traiteurs proprement dits sont ceux qui ne donnant point à manger à la carte, se contentent d'envoyer au dehors, ou de ne faire chez eux que des repas de commande. Mais l'acception de ce mot n'est plus prise aujourd'hui à la rigueur, et presque tous les grands Traiteurs ayant chez eux une carte journalière, il devient assez difficile d'établir une ligne de démarcation entre eux et les Restaurateurs, qui en général ne font point de service au dehors. Cependant ce nom de Restaurateur est devenu si vulgaire, qu'on le lit à présent sur la porte de plus d'un vrai gargotier. C'est sans doute pour cela que plusieurs anciens Traiteurs sont restés fidèles à l'ancienne dénomination, quoique pour se conformer à l'usage et au goût du Public, ils aient chez eux un restaurant. De ce nombre est:

M. Martin, rue Saint-Jacques de la Boucherie, qui vient de succéder à Madame la veuve Martin, sa mère, que nous avons plusieurs fois signalée avec honneur dans les précédens M. Martin.

volumes de cet Ouvrage. C'est une excellente maison sous tous les rapports, et très-fréquentée par les Gourmands, quoique située dans un quartier qui a cessé d'être à la mode. Mais une bonne cave, un cuisine savante, des soins, de la propreté, et un bon visage d'hôte, sont des avantages trop peu communs pour ne devoir pas être se recherchés dans tel quartier qu'ils trouvent; et tout cela se rencontre chez M. Martin : il n'est donc pas étonnant que le Public s'y porte en foule. Ajoutons que sa carte est très-variée, et que les prix en sont d'une modération faite pour attirer le consommateur et mériter sa confiance.

M. D...... Nous ignorons si l'on peut en dire autant de son voisin, M. D....., ci-devant à l'Apport-Paris. Nous l'avons cité dans nos précédentes Années comme une Maison connue surtout pour louer à des prix raisonnables de la vaisselle d'argent aux particuliers. Ce commerce très-lucratif exige cependant de la confiance. Il paroît que ce sentiment a été remplacé chez M. D..... tout à coup par la défiance la plus injurieuse. Il paroît avoir adopté le système de ne

plus louer de vaisselle qu'il n'ait entre les mains l'équivalent de sa valeur. On juge bien, d'après cela, qu'il ne doit pas avoir de nombreuses pratiques ; aussi n'en parlons-nous aujourd'hui que pour mémoire.

M. Trianon, rue du Vieux-Colombier, près la Croix-Rouge, continue de soutenir l'honneur d'un nom célèbre dans les Annales de la bonne chère. Il ne donne point à manger chez lui ; mais il envoie au dehors, et à des prix raisonnables, d'excellens repas bien traités dans toutes leurs parties, et qui attestent que cette Maison n'est point restée en arrière des progrès de la haute cuisine. Ses grenadins de volaille et ses anguilles à la tartare méritent sur-tout une mention honorable et particulière ; il est difficile d'en manger de meilleurs. M. Trianon.

Le Cadran Bleu (Boulevard du Temple) soutient son ancienne réputation, sur-tout pour les repas de noces et les dîners de commande, etc. La cuisine y est bonne, la cave très-bien fournie ; mais il est honteux que dans une maison où l'argenterie abonde, on ne possède pas un seul M. Henneveu.

réchaud à l'esprit-de-vin, et que même on en paroisse ignorer l'usage. Seroit-il donc vrai que M. Henneveu, spéculant sur la desserte, trouvât quelque avantage à ce que tous les plats d'un premier service fussent tous à la glace, sans aucun moyen de les réchauffer, ainsi que cela est arrivé le 18 décembre 1811, jour où se fit chez lui le repas de noces de l'Hôtel des Américains? Nous aurions bien de la répugnance à le penser; mais nous serons forcé de le croire, si au moment où cet article paroîtra, il ne se trouve pas une demi-douzaine de réchauds à l'esprit-de-vin au Cadran Bleu.

M. Henneveu est le gendre de M. Le Gacque, et ne peut que faire honneur à la famille.

M. Duval. Nous continuerons de recommander aux amateurs de la bonne marée l'Hôtel du Nom-de-Jésus, Cloître Saint-Jacques-de-l'Hôpital, nous référant à ce que nous en avons dit dans les Années précédentes. Des considérations particulières, et très-honorables pour M. Duval, nous obligent de nous borner aujourd'hui à ce peu de mots.

La Marmite Perpétuelle tient tout à la fois à la classe des Traiteurs et à celle des Restaurateurs; c'est pourquoi nous la plaçons ici pour dire que sur le feu depuis la fin du 17me siècle, il en sort continuellement de ces admirables Chapons au gros sel, auxquels rien ne peut-être comparé (sur-tout en Hiver, qui est la vraie saison de la volaille), et pour lesquels plus d'un Gourmand a fait tout exprès le voyage de Paris. Ces Chapons se rendent au moindre signe dans tous les quartiers de la Capitale; et l'on peut au Restaurant, les diviser au gré des consommateurs. Rien n'égale la succulence de ces aimables bêtes, si ce n'est l'excellence des Matelottes confectionnées dans la même cuisine, et qui ont laissé derrière elles celles tant vantées de la Rapée et du Gros-Caillou. La charmante Madame Cardon-Perrin continue de diriger cette Maison avec une grâce, une aménité, un savoir-vivre et une politesse qui, sans doute, ne font pas l'essence d'une bonne table, mais qui ajoutent singulièrement à ses agrémens. Aussi fait-on souvent des repas de corps, dîners de commande, parties fines et déli- Marmite perpétuelle.

cates, à la Marmite Perpétuelle (rue des Grands-Augustins, n°. 10), et chacun en sort aussi enchanté des bonnes manières de l'Hôtesse que de la supériorité de la Cuisine (1).

Charcutiers.

M. Corps. Le sceptre de la Charcuterie a long-temps reposé dans les mains de M. Corps, rue Saint-Antoine, près celle Cloche-Perche. Le père, retiré depuis environ trois ans, a laissé à son fils son fonds et les avantages résultant d'une longue expérience. Puisse-t-il lui avoir également transmis cette simplicité de mœurs, cet amour du travail, et cette rare modestie, qui formoient la base de son caractère. Ce sont des vertus sans lesquelles de grands talens sont souvent inutiles à la fortune de celui qui les possède. Celle de M. Corps le fils est à peu près assurée; mais ce n'est pas un petit fardeau à supporter que celui

(1) *Voyez*, pour de plus grands détails sur cette ancienne et respectable Maison, la septième Année de l'*Alman. des Gourmands*, pages 106 à 115.

d'une grande réputation. Il y parviendroit en se bornant exclusivement à son état, en n'épargnant rien pour contenter le Public, qui s'est déjà aperçu plus d'une fois que cette boutique avoit changé de maître; en se rappelant que du Jambon dur et du Fromage d'Italie inférieur ne doivent jamais sortir de son atelier; et qu'il faut soigner les objets courans avec la même attention que les pièces de la haute Charcuterie. M. Corps a en lui tout ce qu'il faut pour ajouter encore à l'éclat de son nom, et nous nous plaisons à croire qu'il n'épargnera rien pour justifier notre espoir dans toute son étendue.

M. Malherbe.

La rue Saint-Magloire possède toujours, dans M. Malherbe, un Charcutier digne d'appartenir à la famille de M. Corps, dont il est le cousin-germain. C'est une excellente boutique, et l'une des meilleures de Paris à beaucoup d'égards.

M. Hervet.

Nous en dirons autant de celle de M. Hervet, rue Coquillère, n° 4, très-bonne Maison pour le détail des marchandises courantes, dont il se fait un continuel débit, preuve certaine de leur excellente qualité.

M. Véro. M. Véro a quitté la rue du Bouloy, pour occuper au coin de la rue de Montesquieu et de celle des Petits-Champs, la plus fastueuse boutique de Charcuterie qui soit dans Paris ; car les glaces, les cristaux, les marbres, les pendules, les bronzes et les tableaux, n'y sont point épargnés. Nous n'examinerons point si cet étalage luxueux s'accorde bien avec le commerce du Cochon, le plus modeste des quadrupèdes ; et nous aimons à croire que si, comme cela doit être, l'acheteur paie toutes ces dépenses superflues, ce n'est pas au moins aux dépens de la bonté de la marchandise ; mais nous n'avons encore reçu aucun mémoire certain sur cet objet.

M. Viard. Le meilleur Charcutier du faubourg Saint-Germain, celui qui fait le plus d'affaires, dont par conséquent les marchandises, très-fréquemment renouvelées, sont toujours fraîches ; c'est sans contredit M. Viard, rue Dauphine, nº 8, à la descente du Pont-Neuf. Tout ce qui sort de cet atelier est bien traité et d'excellente qualité : aussi la foule s'y presse-t-elle à chaque instant du jour ; et malgré la politesse de Madame Viard,

il faut attendre son tour pour avoir audience à ce comptoir.

C'est M. Tallouet, rue Neuve Saint-Eustache, qui a pris le fonds du célèbre Duthé, et qui a remplacé cette Charcutière acariâtre que nous avons signalée comme un écueil dans un de nos précédens Volumes (1). M. Tallouet, plus honnête avec ses chalands, a fait revivre dans cette Maison le bon esprit qui l'animoit du temps de M. Duthé. Il s'applique principalement aux pièces farcies de truffes, si recherchées par les Gourmands, et qui, lorsqu'elles sont bien traitées, attestent un génie rare et précieux dans leur auteur. M. Tallouet en a soumis une de ce genre en 1810 au Jury dégustateur; c'étoit une oreille de Cochon farcie, bien faite pour disposer en sa faveur celles de tous les membres de cette illustre Société. Cet échantillon de son savoir faire lui mérita la mention la plus honorable; et si tout ce qui sort de son atelier est également soigné,

M. Tallouet.

(1) *Voyez* page 251 de la première Année de l'*Almanach des Gourmands*, quatrième édition.

on peut assurer qu'il ne tardera point à planer dans les hautes régions de l'empire du Porc. L'avantage qu'il a d'être éminemment protégé par l'illustre Président de la Société universelle des Gobe-Mouches (M. Jourgniac de Saint-Méard), est un titre de plus à la faveur publique.

M. Caillot. M. Caillot (carrefour des Petits-Champs), est un Charcutier de Lyon qui fait honneur à son origine. Aussi va-t-on chercher chez lui avec confiance ces assiettes de Jambon assorties, connues à Paris sous la dénomination de *Déjeûners à la Lyonnaise*, et qui ont fait la fortune de M. Jean, son voisin.

M. Etienne. Le faubourg Saint-Honoré offre, dans M. Etienne, son meilleur Charcutier ; c'est une ancienne et respectable Maison, connue sur-tout par ses Langues à l'écarlate. Son frère, établi rue de Rohan, est décédé depuis quelques mois, emportant les regrets universels, car c'est une famille généralement estimée.

M. Hamelin. M. Hamelin, rue Saint-Honoré, près celle Saint-Nicaise, tient encore une fort bonne Maison de détail, et où la vente est continuelle.

M. Masson, à Saint-Germain-en-Laye.

La très-respectable et très-gourmande ville de Saint-Germain-en-Laye possède toujours dans M. Masson (rue au Pain) le prototype des Charcutiers du Département de Seine et Oise, et même de beaucoup d'autres. C'est là que l'on vient chaque jour de plus de dix lieues de distance chercher ces admirables Boudins noirs dont aucun Charcutier de l'Europe n'est encore parvenu à pouvoir imiter le velouté, l'onctuosité, et l'extrême délicatesse; aussi les vend-il huit sous le bout, mais jamais 40 cent. n'ont été mieux employés. Au reste, le Boudin noir n'est pas la seule partie recommandable chez M. Masson: expert dans toutes celles de la Charcuterie, il sait tirer du Cochon plus d'une composition savante; et c'est, sous tous les rapports, un artiste très-recommandable. Aussi sa boutique ne désemplit-elle pas; et c'est la plus fréquentée de toute la rue *au Pain*, qui est, comme l'on sait, le chef-lieu gourmand de la ville de Saint-Germain; car c'est là que tous les meilleurs artistes en bonne chère ont élu leur domicile.

Restaurateurs.

M. Véry. Nous continuerons de placer à la tête de cette liste l'illustre Véry, dont le local offre, aux Tuileries, le plus somptueux établissement de ce genre qu'il y ait peut-être en Europe. La situation vraiment unique de sa Maison, l'élégance des salons et des cabinets, la somptuosité des meubles, de l'argenterie, de la vaisselle, et de tous les accessoires de la table, forment un coup-d'œil unique, et bien fait pour attirer l'étranger opulent, et le très-riche consommateur. Pourquoi donc, avec tant d'avantages, auxquels il faut joindre une cuisine très-recherchée, et une cave excellente, le restaurant de M. Véry est-il si souvent désert? car si l'on en excepte quelques repas de corps, sur-tout de corps militaires, on voit rarement la foule dans ses vastes salons. Nous ne chercherons point à approfondir les causes de cette solitude; nous observerons seulement que quiconque a un louis à mettre à son dîner, ne peut mieux faire que de l'aller dépenser chez M. Véry.

Au reste, sa maison a survécu à toutes celles de la rue de Rivoli, et plane comme un monument au milieu de tant de ruines. Honneur à l'autorité bienfaisante qui respecte ainsi l'un des plus beaux temples élevés au Dieu de la bonne chère !

M. Le Gacque, son voisin, s'est ressenti de cette protection puissante, et son restaurant, à l'abri de ce voisinage, est encore debout. Il est de plus très-fréquenté par la classe mitoyenne des consommateurs ; et il est rare qu'entre cinq et six heures, ses cabinets ne soient pas tous occupés. C'est que pour une somme modique, on peut y faire un bon dîner, et qu'à toute dépense qui se renouvelle tous les jours, l'homme le plus riche met toujours de l'économie. M. Le Gacque.

L'illustre et gourmande Société des Mercredis, toujours présidée par M. Giraud, si digne sous tous les rapports de cette place éminente, continue de tenir chez M. Le Gacque ses assises. Mais cette Société ne brille plus du même éclat que lorsque nous lui avons dédié la quatrième Année de cet Ouvrage. La division s'est mise dans son sein ;

plusieurs Gourmands du premier ordre ont fait scission, et ont été remplacés par d'autres qui ne les valent pas. Hélas! comment la discorde a-t-elle pu s'introduire dans une Société dont, pendant plus de dix-sept années, tous les membres, réunis de cœur, d'intention et d'appétit, ont vécu dans une union plus que fraternelle! C'est ce que nous ignorons. Contentons-nous de gémir sur la foiblesse humaine, et sur-tout sur celle de ces illustres estomacs, qui ne leur permet plus de se rassembler que tous les quinze jours. M. Le Gacque en gémit plus que personne; car ce sont vingt-six dîners de moins qui se font chez lui chaque année; et quels dîners!!!

M. Beauvilliers.

M. Beauvilliers tient toujours, rue de Richelieu, un restaurant fréquenté, et qui soutient bien, dit-on, son ancienne réputation. Ce Restaurateur, qui trouve *tant de bêtises* dans l'*Almanach des Gourmands*, doit s'apercevoir au moins que nos arrêts ne sont pas dictés par le ressentiment, car nous n'avons jamais cessé de lui rendre justice.

Rocher de Cancale.

Le Rocher de Cancale, toujours

dirigé par M. Balaine, continue de M. Balaine.
mériter la prééminence qu'il s'est acquise. C'est la Maison la plus fréquentée de Paris, non-seulement par les étrangers les plus illustres, par les Gourmands les plus difficiles, mais même par les personnes du plus haut rang, lorsqu'elles veulent faire hors de chez elles une chère tout à la fois excellente, saine et recherchée. Le poisson le plus frais, en toute saison les meilleures huîtres, le gibier le plus exquis, les vins les meilleurs et les plus naturels, voilà ce qu'on chercheroit en vain chez la plupart des Restaurateurs de Paris, et voilà ce qu'on trouve journellement au Rocher de Cancale (rue Montorgueil, n° 61). Cette Maison, qui n'étoit rien il y a douze ans, est devenue, grâces à M. Balaine, le rendez-vous de la meilleure Société de Paris, et l'établissement qui fait le plus d'honneur à la Cuisine française. Aussi l'envie, qui ne s'attache jamais qu'aux grands succès, n'épargne-t-elle rien pour flétrir le Rocher de Cancale. Mais c'est

l'impavidum ferient ruinæ

d'Horace ; et du haut de sa hauteur incommensurable, il voit mourir à ses pieds les vagues en courroux qui, dans leur rage impuissante, ne peuvent pas même ébranler ce colosse.

M. Nicolle. Le Salon des Princes, boulevard des Italiens, est toujours tenu par M. Nicolle, et protégé par l'Alcibiade du 19me siècle, l'aimable M. E. B. de Castellane. Nous sommes loin de chercher à revenir sur les éloges que nous avons donnés sur parole à M. Nicolle dans nos précédens Volumes. Mais si la *Légitimation* que, pour la première fois de sa vie, il a envoyée le 26 mai 1812, au Jury dégustateur, étoit sérieuse, nous aurions de bien grands reproches à faire à sa cuisine. Une tête de veau en tortue tout à la fois passée et insipide, est un grand déshonneur pour une Maison telle que la sienne. Nous aimons mieux croire qu'il a péché plutôt par malice que par ignorance, et qu'il a voulu nous faire une mystification au lieu d'une légitimation. En ce cas il ne pouvoit s'y prendre mieux, car sa tête est restée toute entière sur l'assiette des convives.

Son voisin, M. Syraud, successeur de la veuve Hardy, s'est conduit bien différemment, et nous a prouvé sans réplique, que loin de dégénérer en ses mains, le restaurant de Madame Hardy a pris de nouvelles forces. On sait que depuis vingt ans cette Maison s'est illustrée par ses Déjeûners à la fourchette, et qu'on citoit sur-tout les rognons et les coquilles de Madame Hardy comme des mets délicieux. Depuis ce temps on a joint un restaurant complet à des commencemens si heureux, et l'on y fait des Dîners qui répondent à la réputation des Déjeûners d'autrefois. M. Syraud mérite donc de puissans encouragemens; et il ne néglige rien pour empêcher que le Public ne regrette son illustre devancière. Café Hardy, M. Syraud.

M. Meunier, rue Coquillère, tient un restaurant assez fréquenté ; et comme il est en même temps Pâtissier, on se rend chez lui pour manger des Vols-au-vent à la financière ; ils y sont excellens. M. Meunier.

M. Naudet est décédé, et nous ignorons si son successeur mérite une place dans cet Ouvrage. M. Véry voit M. Véry.

sa maison du Palais-Royal plus fréquentée que celle des Tuileries, quoique bien moins fastueuse. M. Justa, digne gendre de Mme de Lanney, y tient toujours un restaurant à prix raisonnable, et qui réunit chaque jour un assez grand nombre de consommateurs. En tout les Restaurateurs du Palais-Royal font moins qu'autrefois; le Públic a senti que vu l'extrême cherté du loyer, il devoient servir moins bien et beaucoup plus chèrement que ceux de la ville. Les Frères Provençaux continuent cependant d'être très-fréquentés, et l'on assure qu'ils le méritent.

M. Justa.

Les Frères Provençaux

M. Rolland.

M. Rolland, rue du Hasard, jouit d'une bonne réputation. On fait surtout un grand éloge de sa cave et de la modération de ses prix. Nous avons parlé de M. Martin et de Madame Cardon-Perrin à l'article des Traiteurs.

M. Forney.

Parmi les Suisses du Louvre qui donnent à manger à la carte, et chez lesquels on fait sur-tout de bons Déjeûners, nous devons signaler M. Forney, sous la voûte de la rue du Coq à droite en entrant. Ses vins sont naturels et bien choisis, sa carte

abondante et peu chère, et sa cuisine très-bonne et très-salubre : on y mange sur-tout des anguilles à la tartare apprêtées selon toutes les règles de l'art. Cet homme respectable, qui a passé avec honneur par toutes les phases de la Révolution, est père d'une nombreuse famille, charmante, très-bien élevée, et qui fait le service avec des soins, une politesse et un savoir-vivre qu'on attendroit en vain de simples mercenaires. Aussi cette Maison est-elle très-fréquentée, et elle mérite de l'être.

Nous n'avons pas prétendu signaler, dans cette courte Notice, tous les bons Restaurateurs de Paris ; il en est encore beaucoup, tels que MM. Lambert, Grignon, etc., sur lesquels nous aurions pu nous arrêter avec complaisance..... Mais nous n'avons sur les autres Maisons que des données incertaines, au lieu que nous pouvons répondre de celles que nous venons d'indiquer ici à la sensualité gourmande.

Pâtissiers.

Ici s'ouvre devant nous une carrière immense ; car on ne peut se dissimuler que vu les rapides progrès de l'art du Four, le nombre des bons Pàtissiers a plus que triplé à Paris depuis vingt ans, et peut-être l'*Almanach des Gourmands* n'est-il pas tout à fait étranger à cette heureuse révolution. Ce qu'il y a de sùr, c'est que ce qui n'étoit jadis qu'un métier, est devenu aujourd'hui un art, et un art d'autant plus difficile, que les consommateurs s'étant rendus très-exigeans, les Pâtissiers ont été obligés de se livrer à un travail bien autrement ardu et difficile. Nous ne sommes plus dans le temps où un Voyage moitié vers et moitié prose suffisoit pour conduire à l'immortalité deux écrivains ; il en est de même du grand art du Four : des Biscuits de fécule, ou des Gâteaux de Savoie, ne suffisent plus pour immortaliser leur auteur.

M. Rouget. M. Rouget a eu bonne part à cet heureux changement. Héritier d'un grand nom, il pouvoit vivre long-

temps sur une réputation acquise par ses auteurs, en se contentant de suivre les erremens qui lui avoient été transmis. Son génie inventif se seroit trouvé trop à l'étroit dans ces paternelles entraves; il a voulu joindre à l'expérience de ses pères le fruit de ses propres découvertes, et son esprit travaillant sans cesse, il a reculé les bornes de l'art, aussi loin peut-être qu'elles pouvoient aller. On peut assurer au moins que dans la partie pittoresque de la Pâtisserie, il ne connoît plus de rivaux, et qu'il en connoît fort peu dans les autres. Initié dans l'art du dessin, possédant à fond les connoissances que l'on doit à une excellente éducation dont on a singulièrement bien profité, il a, sur la plupart de ses confrères, des avantages réels dont il a tiré parti pour les progrès de l'art, mais dont sa modestie l'a toujours empêché de se prévaloir.

Il devient donc inutile d'énumérer ici les différentes sortes de pâtisseries qui illustrent chaque jour ce célèbre atelier; il faudroit nommer à peu près tous les produits du Four, si l'on vouloit signaler toutes les espèces

de pâtisseries dans la confection desquelles M. Rouget se distingue. C'est à juste titre que sa prééminence l'a fait surnommer le *Montmorency du Four ;* et ce surnom illustre est plutôt à son égard une qualification qu'un éloge. (Rue de Richelieu, n° 9.)

M. Le Sage. Nous ignorons si M. Proton est le successeur de M. Le Sage, ou seulement son associé : comme le beau-père et le gendre travaillent ensemble, et que le nom seul du premier continue de paroître sur son tableau, il est à croire que cette cession n'étoit que fictive, et que M. Le Sage n'a point abandonné le gouvernement de son illustre Four. Nous nous plaisons à croire que depuis près de quatre ans que nous n'avons pas été à même d'en apprécier les produits, ils n'ont point dégénéré, et que cette boutique tient toujours un des premiers rangs dans l'empire de la pâtisserie. (Rue Montorgueil.)

M. Rat. L'abandon que M. Rat (rue Montmartre, n° 85) a fait à son fils, a été plus réel, et c'est véritablement ce jeune homme, marié depuis peu à une jeune personne très-bien élevée, qui est aujourd'hui à la tête

de sa maison. Excellent cuisinier, très-bon pâtissier, il la maintiendra dans la bonne voie, et saura l'élever à la hauteur des progrès de l'art du Four. Il sort du sien des ouvrages de tous les genres confectionnés avec soin, délicatesse, et que les amateurs recherchent avec empressement. On ne peut donner trop d'éloges et d'encouragemens à cet artiste estimable dont la modestie égale le talent, et ce n'est pas peu dire.

Son voisin, M. Bouchon (rue des Fossés-Montmartre), se montre toujours le digne successeur de l'illustre Jacquet. Il sort sur-tout de sa boutique des Pâtés froids traités dans le bon genre, et dignes de rivaliser avec ceux des grands maîtres. M. Bouchon.

Nous en dirons autant de ceux de M. Sulleaux, passage du Perron, au Palais-Royal, qui a fait dans cette partie des progrès marquans; et qui, par la savante addition d'un blond de veau confectionné selon toutes les règles de l'art, a mis ses Pâtés en première ligne. Sa boutique est de plus connue par une vente à la main qui ne discontinue point du M. Sulleaux.

matin au soir. C'est là que, depuis midi jusqu'à trois heures, les plus joliès femmes de Paris s'arrètent pour croquer soit des petits Pâtes tout chauds, soit cette foule innombrable de petits Gâteaux de toutes sortes, dont la délicatesse répond à la bonne mine, et qui sont très-dignes d'entrer dans ces charmans palais ; aussi le débit en est prodigieux, et cette boutique l'une des plus achalandées.

M. Liévin. Celle de M. Liévin (successeur de MM. Taigny et Gendron) l'est beaucoup aussi ; mais dans un autre genre. Nous avons fait dans notre septième Année, page 224, une énumération assez longue de ses principaux produits, pour nous dispenser de la recommencer aujourd'hui : nous nous contenterons donc d'y renvoyer le Lecteur, bien persuadé que depuis deux ans que nous n'avons pas été à même de l'apprécier, le talent de M. Liévin (rue Neuve-des-Petits-Champs, n° 11) n'a point dégénéré.

M. George. Nous avons des Mémoires beaucoup plus recens sur celui de M. George (rue Bourbon-Villeneuve, près la Porte Saint-Denis), et nous

pouvons assurer que ce Pâtissier-Confiseur soutient à merveille et dans tous les genres, les grandes espérances qu'il avoit données. Ses Pâtés froids sont très-bons, et de la meilleure école : tous ses articles de dessert et d'entremets sont traités avec un soin et une délicatesse très-dignes d'éloges ; et ses *Thés* sont recherchés par les maisons les plus opulentes : aussi vient-on de très-loin faire des commandes dans cette boutique, et l'on ne regrette ni son temps ni ses pas.

La réputation de M. Félix (passage du Panorama) a marché à pas de géant, et c'est aujourd'hui l'un des Pâtissiers les plus en vogue, pour tout ce qui tient à la partie du petit Four, Entremets sucrés, Gâteaux de toutes sortes, et autres articles de ce genre. Le débit qu'il en fait est prodigieux, et la plupart des femmes les plus élégantes qui traversent le passage du Panorama paient un tribut à cette excellente boutique, dont Madame Félix fait les honneurs avec grâces et aménité. Nous en avons déjà parlé à l'article des Découvertes nouvelles, page 157 M. Félix.

de ce Volume : nous y renvoyons le Lecteur (1).

M. Thomas. M. Thomas s'obstinant à ne pas vouloir nous faire perdre le souvenir de la trop fameuse Brioche du Lundi 4 décembre 1809, nous n'en parlerons ici que pour mémoire, nous contentant d'observer que s'il est, comme on l'assure, élève de la maison Rouget, ce n'est pas au moins sous le rapport de la politesse.

Il y a dans la rue de Grammont un Pâtissier Suisse qui fait très-bien, dit-on, certains petits Gâteaux de son pays, dans le genre de ceux qui ornent les Thés du Pays de Vaud. Nous nous plaisons à le croire; mais nous n'avons pas eu l'occasion de nous en assurer par nous-même.

M. Benaud. Les progrès rapides de M. Benaud (rue Saint-Honoré, n° 390), qui lui ont fait faire en peu de temps une brillante fortune, et (ce qui vaut

---

(1) M. Félix est connu pour fabriquer pour plusieurs marchands de comestibles, des Pâtés de foies d'oies vendus comme venant de Strasbourg, et qui ne démentent point cette origine supposée. Attrapez-nous toujours de même ! !

mieux encore pour sa gloire) qui l'ont placé dans les premiers rangs de la pâtisserie, n'ont point aveuglé cet artiste. Il continue d'apporter les mêmes soins à tout ce qui sort de son atelier, et à faire marcher d'un pas égal ses Pâtés froids, et ses Gâteaux de Savoie, si renommés pour leur délicatesse. C'est faire de lui un grand éloge en peu de mots. Nous nous félicitons d'avoir été l'un des premiers à signaler cet artiste ; il a répondu aux espérances que nous avions données de son talent, et ça été pour notre cœur la plus douce des récompenses.

M. Le Roy.

En annonçant la retraite de M. De Lormel (rue Saint-André-des-Arcs au coin de celle Haute-Feuille), nous formions des vœux pour que M. Le Roy, son successeur, marchât sur ses traces, et soutînt la gloire de cette ancienne et respectable Maison. Nos vœux sont accomplis ; M. De Lormel revit tout entier dans son successeur, et l'on y vient toujours en foule chercher ces excellens petits Pâtés d'allouettes aux truffes, etc., qui ont commencé la réputation de cette boutique.

M. De Bacq. M. De Bacq, gendre de M. Rat, occupe toujours sa très-petite boutique (car la modestie est une vertu de famille dans celle des Rat) rue Saint-Denis, au coin de celle du Ponceau; mais ce qui en sort n'est pas pour cela moins digne d'éloges. Il vient d'ajouter à son commerce l'entrepôt des Pâtés de canards du célèbre M. De Gand, d'Amiens; et malgré leur cherté, il en fait l'Hiver un grand débit.

M. Le Blanc. Mais s'il est question de débit, qui pourra trouver des termes pour peindre la prodigieuse consommation qui se fait chez M. Le Blanc (le digne successeur de M. Le Sage, rue de la Harpe, n°. 109) de Pâtés de jambons de Bayonne! les meilleurs sans contredit qui se fabriquent en Europe. Aussi tous les consommateurs s'y rendent en foule, et le comptoir de la très-gracieuse Madame Le Blanc est sans cesse assiégé par les amateurs d'excellente pâtisserie. Quoique M. Le Blanc soit à coup sûr un des premiers artistes de la Capitale (nous pourrions même dire le premier, si nous ne craignions, par un éloge exclusif, d'offenser l'a-

mour-propre de quelques-uns de ses confrères) pour la confection des Pâtés froids, tant de Jambon de Bayonne, que de volaille, veau, gibier, etc., il n'en excelle pas moins dans les autres branches de la pâtisserie ; ses Tourtes au rognon, ses Timballes de macaronis, ses Brioches, ses articles de petit Four, d'entremets, et même de dessert, attestent un artiste de première classe, et rendent sa boutique l'une des premières de Paris pour tous les produits de l'art du Four. Modeste, sédentaire et laborieux, comme s'il avoit encore sa réputation à faire, M. Le Blanc paroît seul ignorer son grand talent et sa célébrité. Il fait tout par lui-même; aussi tout ce qu'il fait est-il digne des connoisseurs les plus difficiles. Père d'une nombreuse famille à laquelle il a donné la meilleure éducation, et su inspirer le goût du travail (goût que l'éducation moderne donne si rarement), il vient d'adjoindre son fils aîné à ses travaux ; et quoique passionné pour les Lettres, ce jeune homme travaille dans l'atelier de manière à faire espérer que son père revivra tout en-

tier en lui. Modèle de toutes les vertus, Madame Le Blanc (qui ne se délasse de ses travaux qu'en remplissant les devoirs de la meilleure des mères) contribue, par son activité, son zèle et son aménité, à rendre cette Maison de plus en plus chère aux Consommateurs (1).

M. Tavot.

M. Tavot, Pâtissier, rue Sainte-Marguerite, F. S. G.. est parvenu à faire, avec de la fécule de pommes de terre, des Biscuits dont la blancheur est extrême. Cela n'ajoute rien à leur bonté; mais c'est un travail dont on doit lui savoir gré. Cette boutique paroît bien meublée, et le débit assez considérable.

Têtes de veau du Puits-Certain.

M. Vachette.

Les Têtes de veau du Puits-Certain soutiennent toujours leur antique renommée; et M. Vachette se montre le digne successeur de M.

(1) Ceux qui ont pris de l'intérêt au Chat de M. Le Blanc, à ce fidèle Mouton gardien incorruptible de sept à huit cents Jambons, apprendront sans doute avec plaisir, qu'échappé aux dangers d'une maladie douloureuse, il jouit maintenant d'une santé parfaite, et ne tardera pas à reprendre son ancien embonpoint qui le faisoit peser treize livres et demie.

Cauchois (rue du Mont-Saint-Hilaire) dont au reste il a été pendant dix ans le principal clerc, ce qui garantit sa manière de travailler. Ces Têtes farcies, dont la garniture, qui varie selon les saisons, fait le principal mérite, seront toujours recherchées dans les réunions nombreuses; c'est un plat tout à la fois distingué, nutritif et même économique lorsqu'on a beaucoup de monde.

M. Cauchois, en cédant son fonds à M. Vachette, et en se retirant dans une petite maison qu'il venoit d'acquérir vèrs le milieu de la rue du faubourg Saint-Antoine, espéroit y être tranquille, et y pâtisser seulement pour son plaisir; il en est arrivé tout autrement: sa réputation l'a suivi dans ce quartier industrieux et populeux, mais qui ne possédoit pas un Pâtissier passable; et il ne peut suffire au débit de ses petits Pâtés froids de 15 s., de 30 s. et de 3 liv. Ainsi le grand talent à beau se dérober à nos hommages, on le poursuit jusque dans ses plus profondes retraites, et M. Cauchois peut dire avec le Marquis du *Joueur*: M. Cauchois.

C'est un pesant fardeau d'avoir un gros mérite.

Si, après avoir passé en revue, et dans un assez grand détail, les meilleurs Pâtissiers de Paris, nous jetons les yeux sur quelques-uns de ceux que nous offre la Province, nous y trouverons plus d'un sujet distingué, digne de fixer l'attention des vrais Gourmands. De ce nombre sont :

MM. Richard et Marneffe, d'Abbeville.

MM. Richard et Marneffe, d'Abbeville, où ils tiennent toujours l'Hôtel d'Angleterre, l'une des meilleures Hôtelleries de France. Ils continuent de fabriquer et d'expédier au loin de très-bons Pâtés de bécassines, d'anguilles et d'esturgeon. Mais c'est sur-tout à ces derniers qu'ils doivent leur grande réputation ; il est difficile de rien manger de meilleur en ce genre.

M. Le Moine, de Chartres.

M. Le Moine, à Chartres, s'y montre toujours le très-digne successeur du grand Philippe, immortalisé par Collin d'Harleville, auquel les Pâtés de Chartres doivent leur renommée. Ceux de M. Le Moine, soit de volaille, soit de gibier, ont à Paris beaucoup de vogue, et l'on en trouve chez Madame Chevet, M. Corcellet,

et à l'Hôtel des Américains, pendant tout l'Hiver.

La réputation des Pâtés de canard d'Amiens est depuis long-temps si bien établie, qu'on ne doit en parler ici que pour mémoire. Leur auteur, le célèbre M. De Gand, habite un Hôtel dont il est propriétaire, roule carrosse, et correspond avec les quatre parties du Monde. Une telle fortune ne l'a rendu ni moins laborieux, ni plus fier ; et la qualité de ses Pâtés justifie toujours leur renommée. M. De Gand, d'Amiens.

La très-gourmande ville de Périgueux, dont le nom seul suffit pour mettre en appétit l'homme le plus sobre, possède toujours, dans M. Roudeau, l'un de ses meilleurs Pâtissiers. Des Perdreaux rouges, flanqués de truffes, et emprisonnés de sa main dans une croûte savante, sont un mets digne des Dieux, et ils ne le cèdent qu'aux dindes aux truffes qu'il arrange de même, et dont la saveur ne peut se comparer à celles de nos Orléanaises truffées à Paris. Mais le mois de Mars est l'époque fatale au-delà de laquelle M. Rou- M. Roudeau, de Périgueux.

deau ne reçoit plus de commandes, parce qu'il est jaloux que les produits de sa fabrique arrivent dans toute leur bonté sur la table des Consommateurs.

M. Graff, de Neuilly. De tant de grands hommes de Four, passer brusquement à un simple Pâtissier de village, c'est faire sans doute un bien grand saut; mais si ce Pâtissier est le meilleur dans son genre, il a également droit à nos éloges. Or on ne peut disconvenir que les petits Gâteaux de Nanterre (dont le nom se trouve si souvent proclamé dans les promenades et dans les rues de Paris) fabriqués chez M. Graff, Pâtissier à Neuilly, près de l'Église, ne soient vraiment très-bons, et très-préférables à ceux qui se font à Nanterre même. Nous continuerons donc de recommander cette boutique aux amateurs : on ne peut aller à Saint-Germain, ou en revenir, sans y faire une station.

Tablettes de Bouillon.

Les meilleures Tablettes de bouillon, si utiles en voyage, et dans mille circonstances où un bouillon

administré sur-le-champ peut causer de si grands biens, se fabriquent toujours à l'Hôtel des Américains, rue Saint-Honoré, n° 147, où l'on n'épargne rien pour leur donner cette transparence si flatteuse à l'œil, et qui d'ailleurs est le garant de la pureté des matières employées dans leur confection.

M. Prévost, rue du Grand-Chantier, n° 18, continue, à ce que nous croyons, d'en faire dans son atelier; mais son débit a bien diminué, depuis que le Gouvernement a pris le parti de faire fabriquer lui-même à la Pharmacie centrale celles qui sont destinées aux approvisionnemens de la Marine. M. Prévost.

Marchands de Comestibles.

Cet état, qui étoit à peine connu à Paris il y a trente ans, s'est tellement multiplié, qu'il est peu de rues qui n'offrent aujourd'hui des Maisons de ce genre. Mais malgré leur multiplicité, les consommateurs, après l'Hôtel des Américains, auquel on ne peut rien comparer, et qui est absolument hors de ligne, comptent

à peine trois ou quatre magasins dans lesquels ils puissent entrer avec confiance.

Hôtel des Américains.

Ce célèbre Hôtel des Américains (rue Saint-Honoré, n° 147), fondé par M. Lavoyepierre, auquel a succédé M. Labour, est tenu aujourd'hui par MM. Labour neveu et Mielle, et n'a jamais joui d'un plus grand éclat: c'est vraiment le chef-lieu de l'Europe gourmande, et le magasin le mieux assorti de tout ce qui peut concourir à stimuler, à flatter et à satisfaire la sensualité de l'homme le plus exigeant. C'est là que se rendent, des quatre coins du Globe, les meilleurs Comestibles, les Vins les plus recherchés, les Liqueurs les plus exquises; et l'on peut y acheter avec d'autant plus de confiance, que d'une part la probité de ces Négocians garantit l'origine de tous leurs articles, et que de l'autre, le débit prodigieux qui s'en fait les renouvelant sans cesse, on peut être sûr de les avoir toujours frais et d'excellente qualité.

Nous renvoyons au Catalogue imprimé qui accompagne toutes les factures de l'Hôtel des Américains,

pour prendre une légère connoissance des Marchandises qui s'y trouvent ; nous disons une connoissance légère, car la nomenclature exacte de toutes ces excellentes choses rempliroit un volume. Nous en avons donné un foible aperçu dans notre septième Année (page 239) ; on peut y recourir. Mais, nous le répétons, l'on ne peut se former une idée de l'immensité de ce commerce qu'en visitant soi-même cette illustre Maison, où la politesse des propriétaires répond à la supériorité des Marchandises.

Le magasin de M. Corcellet, Galerie du Palais-Royal, n° 104, mérite toujours, sous beaucoup de rapports, la confiance des consommateurs. Il continue d'être bien approvisionné en comestibles d'un bon choix ; articles de Reims, de Troyes, de Strasbourg, de Périgueux, Liqueurs exotiques et indigènes, Vins de première qualité, etc. ; et l'on aime à retrouver en nature dans la boutique, toutes ces excellentes victuailles dont le Gourmand qui lui sert d'enseigne est entouré. On a beaucoup disputé sur la figure très-expressive de ce M. Corcellet.

tableau que beaucoup de gens ont pris pour un portrait. Il est prouvé cependant que cette tête est idéale; mais les sentimens qui l'animent sont exprimés avec tant de vérité, qu'il n'est point étonnant que l'on en ait fait honneur à la Nature plutôt qu'à l'imagination du Peintre.

Mme Chevet. Madame Chevet, sans quitter son local si bien achalandé, a trouvé moyen d'agrandir son petit trou obscur, en y englobant la boutique qui lui étoit contiguë; en sorte que les consommateurs et les denrées y ont respectivement plus d'espace pour se mouvoir et pour se mettre en évidence. Cette boutique continue à être très-bien approvisionnée de tout ce qui peut stimuler l'appétit d'un vrai Gourmand, sur-tout en gibier, poisson, coquillages, et primeurs; ce qui n'exclut ni les Pâtés, ni les cochenailles de Troye et de Reims, qu'on y trouve toujours en première qualité, ainsi qu'une foule d'autres articles non moins appétissans. Madame Chevet a eu le bonheur de rencontrer une assez forte partie d'excellentes Liqueurs de la Martinique dont elle s'est empressée

de faire l'acquisition, et dont les amateurs seront d'autant plus jaloux de se munir, que c'est un article qui devient de jour en jour plus rare. On ne sauroit trop louer le zèle, l'activité, la douceur engageante et persuasive de Madame Chevet. Elle connoît à merveille l'art de vendre, et de s'attacher ses pratiques par des manières vraiment faites pour lui attirer leur confiance, et lui mériter leur attachement. Aussi le débit qui se fait dans cette boutique est-il prodigieux, et on la voit sans cesse encombrée d'acheteurs. Un tel état de choses est bien nécessaire à Madame Chevet pour élever sa très-nombreuse famille, qui commence déjà à la seconder dans son commerce, et à la récompenser de ses soins.

Nous ne parlerons pas des autres marchands de Comestibles, dans la crainte d'induire en erreur nos Lecteurs; ceux que nous venons de nommer étant en ce moment les seuls dont nous puissions leur garantir tout à la fois le bon assortiment et la probité.

Distillateurs.

On commence à revenir aux Liqueurs douces, et les falsifications sans nombre dont le Kirschwasser a été l'objet, en ont dégoûté beaucoup de consommateurs. Malgré la cherté des sucres, les Distillateurs n'ont pas cessé de travailler, et leurs progrès garantissent aux Liqueurs de Paris une prééminence qu'elles étoient bien éloignées d'avoir il y a vingt ans. Parmi les artistes qui se distinguent dans ce genre de fabrication, nous signalerons toujours avec honneur :

M. Noel Lasserre.

M. Noel Lasserre, rue de la Grande-Truanderie, n° 11 ; ancienne et respectable Maison qui, depuis longtemps a propagé le goût de nos Liqueurs fines chez l'étranger, principalement en Russie, où elle faisoit des affaires très-considérables. La guerre ayant nécessairement nui à ce commerce, M. Noel Lasserre a cherché d'autres débouchés, et les produits de ses alambics ont obtenu à Paris une faveur qui répond à leur mérite, ce qui n'est pas peu dire. Il a singulièrement perfectionné les Li-

queurs déjà connues, et il en a fabriqué de nouvelles qui, comme la Crême de fraises, par exemple, attestent un artiste du premier ordre; car avoir su conserver le parfum si fugace de ce fruit, et l'avoir transporté tout entier dans une liqueur, étoit un problème dont il n'appartenoit qu'à un Chimiste très-habile de nous donner la solution. Aussi peu de gens connoissent mieux que M. Noel le grand art de la distillation, et savent en raisonner plus disertement. Ses méthodes sont excellentes, et ses Liqueurs prouvent que leur application enfante souvent des chefs-d'œuvre; car l'on peut sans exagération donner ce nom à la plupart des Liqueurs fines de cette fabrique.

M. Genesseaux.

M. Genesseaux, rue du Bac, n° 31, près le passage de Saint-Thomas d'Acquin, jouit de la réputation d'un des meilleurs Distillateurs du faubourg Saint-Germain, et la mérite à beaucoup d'égards. Nous avons déjà signalé honorablement ses Vins de dessert; nous devons rendre à ses Liqueurs la même justice. Il prétend avoir trouvé le moyen de « faire

» disparoître, en conservant la finesse » aux Liqueurs, la partie échauf- » fante inséparable de leur ancienne » composition » ; ce sont ses propres termes. Malgré toute la confiance que M. Genesseaux nous inspire, nous osons révoquer en doute la qualité *rafraîchissante* de ses Liqueurs ; car il est difficile de penser que de quelque manière que l'on combine l'eau-de-vie, le sucre et les aromates (bases de toutes les Liqueurs), ils n'échauffent point un peu : nous pensons même qu'une Liqueur qui manqueroit de cette dernière propriété, n'atteindroit pas son but, qui est d'aider à la digestion. Que M. Genesseaux se contente donc de fabriquer de très-bonnes Liqueurs, ainsi qu'il y est parvenu, sans prétendre leur avoir enlevé leur vertu échauffante, car c'est la chose impossible.

M. Le Moine.

Les Liqueurs de M. Le Moine (rue Vivienne, n° 10) jouissent de la plus grande réputation, et la méritent : il est difficile d'en boire de plus suaves, de plus veloutées, de plus délicieuses enfin sous tous les rapports. Sa Crême d'Arabie, vrai velours en bouteille, ainsi que nous l'avons les premiers

surnommée, est un des plus savans produits de la distillation. Ses Gouttes de Malte sont un oranger en bouteille. Il a fait paroître cette Année trois nouvelles Liqueurs qui nous sont parvenues trop tard pour occuper une place dans notre chapitre des Découvertes nouvelles, et dont nous allons seulement dire un mot ici. La première, nommée *Liqueur impériale*, est bonne sans doute, car rien de médiocre ne sort de son atelier; mais elle a besoin d'être perfectionnée, et sur-tout d'acquérir un goût plus décidé, pour mériter cette haute qualification. Sa Liqueur de Pomone est une vraie quintessence des meilleurs fruits de nos vergers, et en a retenu les parfums les plus agréables; et sa Crême de fraises, tout à la fois douce et onctueuse, a conservé tout l'arôme de ce fruit délicieux. Il résulte de tout ce qui précède, que M. Le Moine est sous tous les rapports un excellent Distillateur, et que ne se reposant point sur sa réputation, il travaille chaque jour à mériter de plus en plus une prééminence qu'on ne sauroit lui contester. Nous parlerons bientôt de lui comme

Confiseur, et ce sera pour nous une nouvelle occasion de lui donner des éloges.

M. Sauvel. M. Sauvel tient toujours, rue des Prouvaires, n° 10, sa fabrique de Liqueurs fines et demi-fines, et de Sirops. C'est une ancienne et respectable Maison qui, depuis plus de cinquante ans, mérite la confiance des Consommateurs. Tout ce qu'on y fabrique est traité avec soin; et le fils, digne héritier des talens et des vertus de son père, ne néglige rien pour soutenir un nom recommandable dans les fastes de la probité comme dans ceux de la distillation.

Hôtel des Américains. On trouve toujours d'excellentes Liqueurs, tant exotiques qu'indigènes, à l'Hôtel des Américains.

M. Boudet-Guélaud. M. Guélaud, rue Saint-Magloire, dont nous parlerons à l'article des Confiseurs, se recommande comme Distillateur, non-seulement par des Liqueurs bien traitées, mais encore comme ayant la fabrique la meilleure et la plus importante de Paris de fruits à l'eau-de-vie. Tous ceux qui sortent de cette Maison sont recommandables par leur finesse et

par leurs qualités moelleuses. Loin de se racornir dans l'eau-de-vie, comme la plupart de ceux que l'on trouve ailleurs, les fruits de M. Guélaud s'y bonifient ; et au bout de quelques années ils y ont acquis une suavité, une tendreté, qui ne leur ôte rien de leur parfum. Il paroît qu'il a, pour la préparation des fruits à l'eau-de-vie, des procédés particuliers, car ceux qui se fabriquent chez lui sont hors de comparaison avec tous les autres. M. Guélaud vient de céder à M. Boudet, son gendre, son importante fabrique, et la raison de sa Maison de commerce est aujourd'hui Boudet-Guélaud. M. Boudet, travaillant depuis plus de cinq ans avec son beau-père, cette Maison est gouvernée d'après les mêmes principes, et sa manière n'a point varié. Aussi ce changement n'en est point un, mais en quelque sorte une continuation dont le Public ne s'apercevra que par un redoublement d'activité et de zèle, dans le désir de le satisfaire. Les articles principaux de cette fabrique sont, outre les Fruits à l'eau-de-vie, les Sirops et le Chocolat.

M. Folloppe. M. Folloppe (rue Saint-Honoré, n° 381), a cédé sa pharmacie à M. Libour, très-digne de lui succéder; mais il s'est réservé la fabrique de ces bonnes Liqueurs qui ne démentent point le cachet d'Amérique sous lequel il les produit dans le monde, et il en continue la vente dans le même local.

M. Beurton. Nous croyons que M. Beurton, Épicier, rue des Mauvais-Garçons, n° 10, faubourg Saint-Germain, continue toujours de fabriquer son Pot-Pourri impérial, dont nous avons fait l'éloge dans nos précédens Volumes, mais on nous a dit qu'il le produisoit sous un autre nom.

M. Gabillot. M. Gabillot, Porte Saint-Honoré, n° 3, se livre toujours avec succès à la distillation, et ses Liqueurs continuent de mériter la même confiance, et de justifier dans toute leur étendue les éloges que nous leur avons précédemment donnés. Son Huile de Vanille et sa Crême de citron méritent sur-tout d'être distinguées par la finesse et la suavité de leur parfum.

M. Tanrade. Cette delicieuse Crême de fleurs d'orange au petit lait, que l'on peut

appeler la Liqueur par excellence des jolies femmes (de celles au moins qui respectent assez la délicatesse de leur palais pour ne pas en excorier les papilles nerveuses par l'usage corrosif du Kirsch-wasser), se trouve toujours chez M. Tanrade, et ne se trouve que là (rue Rameau, n° 11) ; car ce seroit en vain que l'on chercheroit à la contrefaire. La réputation de cette Crême est aujourd'hui si bien établie, que son nom seul suffit à son éloge ; elle a même fait tort aux autres Liqueurs de cette Maison : car quoiqu'elles soient chacune dans leur genre fabriquées avec une grande supériorité, on ne songe qu'à la Crème au petit lait et aux Sirops lorsqu'on va chez M. Tanrade.

Parmi les Distillateurs de province qui ont su se faire un nom, et qui méritent l'attention des amateurs, nous continuerons de citer :

À Grasse, M. Fargeon pour la Crême de rose, le Marasquin indigène, et plusieurs autres Liqueurs éminemment parfumées ; mais qui retiennent en vieillissant le véritable point qu'elles doivent avoir : M. J. J. Fargeon, à Grasse.

M. Bouscarat, à Clermont-Ferrand.

A Clermont-Ferrand, M. Bouscarat, qui se livre sans cesse à de nouveaux travaux, pour justifier la célébrité que nous lui avons faite d'après ses premiers. Outre son Marasquin de truffes dont la qualité, chaque année, est dépendante de celle de ce végétal, nous continuerons de recommander sa Crème de rose, son Extrait d'abricot, sa Crême de jasmin et sa Crème de Perse. Les trois premières sur-tout ont éminemment le goût et le parfum des fleurs et des fruits dont elles portent le nom ; ce qui n'est pas toujours très-commun ; car on vend bien des Liqueurs dont, sans l'étiquette, on ne soupçonneroit pas la nature. Nous avons été beaucoup moins satisfait de son Alkermès (qu'on ne fait réellement bien qu'à Florence) et de son Elixir de Garrus. Sa Flore du Puits-de-Dôme est encore une très-bonne Liqueur ; et en tout M. Bouscarat est un homme de beaucoup de mérite. Comme nul n'est prophète en son pays, il n'est point étonnant qu'il ait été connu à Berlin et à Pétersbourg avant de l'être à Clermont ; mais ses compatriotes com-

mencent à lui rendre justice, et à se glorifier de posséder dans leur ville un Distillateur fait pour marquer dans tous les lieux qu'il habitera.

M. Reinhard, à Strasbourg.

On a lu dans ce Volume la savante Dissertation de M. Reinhard, de Strasbourg, sur le Kirschwasser, et nous osons regarder ce morceau comme l'un des plus intéressans de cette huitième Année. Si tout le Kirsch qu'on trouve dans le commerce ressembloit au sien, nous serions bientôt réconcilié avec ce spiritueux, et nous cesserions de l'appeler un brûle-gueule. Nous ne saurions donc trop recommander aux amateurs le Kirschwasser de M. Reinhard ; il vaut bien la peine qu'on s'adresse directement à lui-même, rue de la Lanterne, n° 2, à Strasbourg, pour s'en procurer, en attendant qu'il en forme un dépôt à Paris, ce que nous n'osons cependant pas lui conseiller, connoissant le degré de confiance que méritent la plupart des Commissionnaires : il feroit mieux d'engager l'Hôtel des Américains à en prendre pour son propre compte.

MM. Marie-Brizard et Roger, à Bordeaux.

Les rois de l'Anisette sont toujours MM. Marie-Brizard et Roger, de

Bordeaux, dont nous avons fait un éloge aussi étendu qu'il est sincère, dans notre précédent Volume (1). C'est une ancienne Maison, si bien famée dans les quatre parties du Monde, que lorsqu'on a nommé l'Anisette surfine de Marie-Brizard, on a indiqué la meilleure Anisette qui existe. Sa supériorité est telle, que quiconque en a goûté, ne peut plus faire usage des autres compositions produites dans le Monde sous le nom d'Anitette de Bordeaux, et qui ne sont guère que de l'eau-de-vie affoiblie, dans laquelle on a fait infuser de la semence de Badiane. Les autres Liqueurs de cette Maison ne ressemblent point à celles qu'on fabrique ailleurs; elles sont beaucoup moins violentes, et l'on peut en boire impunément une demi-bouteille. Cela tient sans doute à des procédés particuliers dont la recette, fidèlement transmise de père en fils, imprime à ces Liqueurs un cachet

---

(1) *Voyez* l'article intitulé: *De l'Anisette et de quelques autres Liqueurs de Bordeaux*, pages 16 et suivantes de la septième Année de l'*Almanach des Gourmands.*

qu'il est impossible de contrefaire. Nous avons parlé, dans le chapitre des Découvertes nouvelles, page 168 de ce Volume, de l'Huile de thé de cette Maison, à la tête de laquelle se trouvent en ce moment deux jeunes gens pleins d'esprit et de talens très-aimables; mais ils se consacrent tout entier à leurs travaux, et ne regardent l'exercice de ces talens que comme un délassement. Puissent-ils toujours en agir de même, et travailler comme s'ils avoient encore un nom à se faire, et une fortune à acquérir!

Fabricans de Sirop de Punch.

Le Sirop de Punch a pris faveur depuis quelques années, par l'extrême facilité qu'il donne de se procurer à l'instant et sans embarras un Punch plus ou moins bon (selon la qualité du Sirop), mais qui ne vaudra jamais le Punch fait avec des citrons frais dont le parfum est tout différent de celui du jus de citron passé au feu. Quoi qu'il en soit, on trouve à l'Hôtel des Américains de bon Sirop de Punch de Bruxelles. Hôtel des Americains.

M. Le Moine. M Le Moine (rue Vivienne, n° 10) en fait aussi de très-bon; mais nul ne peut être comparé à celui de M. Tanrade, qui y emploie du Rhum de la première qualité, et qui n'épargne rien pour en faire une boisson délicieuse; aussi en a-t-il un grand débit.

M. Tanrade.

Nous devons au reste observer que depuis l'extrême cherté du sucre, beaucoup de Fabricans de Sirop de Punch en ont tellement diminué la dose dans leurs compositions, que lorsqu'on veut faire du Punch avec leur sirop, il faut le sucrer comme on sucre une tasse de thé, ce qui devient une dérision.

Fabricans de Sirops.

L'usage des Sirops rafraîchissans a pris une telle faveur, depuis quelques années, que cet article est devenu maintenant pour un grand nombre de personnes un objet de première nécessité. Quoi de plus agréable, en effet, que de pouvoir se procurer instantanément une boisson tout à la fois agréable, salutaire, et qui nous reproduit en toute saison les meilleurs

fruits de l'Été, de l'Automne, et des climats les plus favorisés de la Nature ? Mais pour que cette jouissance soit réelle, il faut que le Sirop ait été fabriqué avec soin, qu'il n'y ait été employé que du sucre très-pur, et qu'on ait apporté à sa confection toutes ces attentions minutieuses sans lesquelles on ne parviendra jamais à exceller dans cette partie. Or c'est précisément le contraire qui arrive dans la majeure partie des ateliers. Lisez *la Pharmacie* de Baumé, et vous verrez qu'il est peu de préparations dans lesquelles la sophistication soit plus pratiquée que dans celle des Sirops. La mélasse, le miel, y remplacent souvent le sucre, et l'on substitue aux fruits, sur-tout à ceux qui sont chers, des analogues plus ou moins dangereux. Il ne peut résulter de ces compositions qu'une boisson malsaine, souvent délétère; et l'on s'en prend ensuite au Sirop d'un tort qui n'appartient qu'à celui qui l'a fabriqué. Il est donc très-important de ne s'adresser, pour cet objet, qu'à des Maisons dignes de toute confiance, et nous avouons que le nombre en est extrêmement limité.

M. Tanrade. Tout le monde est maintenant d'accord que M. Tanrade, rue Rameau, n° 11, est non-seulement le premier dans ce genre, mais que rien ne peut être comparé à ses Sirops d'orange, de limon, d'orgeat, de groseilles, de gomme arabique, de cerises, etc. Non-seulement il apporte à leur fabrication tous les soins que l'on peut attendre de l'homme le plus éclairé, mais il n'y emploie que du sucre de première qualité, et même du sucre cristallisé, dont la blancheur fait honte à la neige. Il n'est donc pas surprenant, qu'avec ces précautions, et son débit qui est immense, les Sirops de M. Tanrade aient acquis une prééminence que l'on chercheroit en vain à leur disputer.

M. Sauvel. M. Boudet-Guélaud. Nous avons parlé, à l'article des Distillateurs, des Sirops de M. Sauvel, et de ceux de M. Boudet-Guélaud; ils sont de bonne qualité, et fabriqués avec soin.

M. Aclocque. MM. Maille-Aclocque ont d'excellent Sirop de vinaigre, dont ils diversifient le goût; car ils en font à la rose, à la vanille, au citron, etc.; mais le meilleur, selon nous, est celui

à la framboise, le goût de ce fruit étant celui qui s'allie le mieux avec l'acidité du vinaigre.

M. Gosset, qui fabriquoit autrefois une grande quantité de Sirops ordinaires, mais assez bons, a fait tort à sa réputation depuis qu'il s'est avisé d'employer le miel au lieu de sucre, même dans les Sirops qu'il vend 8 fr. la bouteille.

Lorsqu'on veut avoir de bon Sirop de verjus, il ne faut pas le prendre dans la pharmacie de M. Chomet, car celui qu'il vend pour tel n'est que du Sirop de limon d'une très-médiocre qualité.

Les Sirops de limon et de Groseilles de M. Oudard sont assez bons; mais ceux d'orgeat et de capillaire ont singulièrement dégénéré. M. Oudard.

Brasseurs.

L'Été, qui s'annonce pour être très-chaud, rend indispensable l'usage de la Bière; c'est une boisson tout à la fois saine et rafraîchissante, et dont les estomacs parisiens s'accommodent à merveille, sur-tout lorsqu'elle est blanche et légère. On en M. Bouillerot de Saint-Ange.

trouvera toujours de très-bonne dans la brasserie de M. Bouillerot de Saint-Ange, rue de l'Oursine, n°. 10.

Marchands de Cidre.

M. Monneaux.

La récolte des pommes ayant manqué en 1811 dans toute la Normandie, les amateurs de cidre ont été tout à fait désorientés, car il est devenu presqu'impossible de s'en procurer de bon. Nous ignorons pourquoi cette boisson n'est point de garde à Paris, et s'aigrit en bouteille au bout de quelques mois; tandis qu'en Normandie on la conserve pendant dix ans, et qu'elle acquière chaque année plus de force et de qualité. En attendant qu'on nous ait donné la solution de ce problême, nous continuerons d'indiquer M. Monneaux, quai du Louvre, comme un des marchands de Cidre qui mérite le mieux la confiance des consommateurs.

Fruits et Légumes conservés.

M. Appert.

Depuis que dans un livre, qui a obtenu le plus grand succès, et qui

le méritoit, M. Appert a dévoilé au Public le secret de tous ses procédés, il s'est moins occupé de fabriquer des préparations qu'il a mis chacun à portée de faire soi-même. Cependant, comme il faut beaucoup d'adresse, de patience et d'habitude pour y réussir, peu de gens s'en sont sérieusement occupés, et les magasins de M. Appert étant peu fournis, la disette s'est mise dans ces objets, et l'on a eu de la peine à s'en procurer cet Hiver, même à son dépôt de la rue de Louis-le-Grand (rue de la Place Vendôme au coin du Boulevard), car celui de la rue Boucher n'existe plus. Nous avons sujet de croire qu'il sera mieux assorti cette année, et qu'on pourra s'y pourvoir abondamment de ces petits Pois, de ces Fèves de marais, de ces Abricots, Cerises et Pêches en bouteilles qui figuroient pendant l'Hiver sur nos tables, de manière à croire que l'ordre de la Nature étoit interverti.

M. Pelletier Petit.

M. Pelletier-Petit, à la Truie qui file, rue du Marché aux Poirées, a essayé depuis long-temps de conserver des Pois et des Fèves de marais : il y a réussi, et ceux qu'il nous a fait

manger cet Hiver méritent une mention très-honorable.

Vinaigriers-Distillateurs.

MM. Maille et Aclocque.

Deux anciennes et respectables Maisons se disputent toujours la prééminence dans la préparation des Vinaigres et des Moutardes. La première est celle de l'illustre Maille, rue Saint-André-des-Arcs, n° 16, exploitée depuis long-temps par M. Aclocque, digne fils de son successeur immédiat. Tant de célébrité est attachée à ce nom, qu'un éloge plus étendu deviendroit ici superflu. Nous avons surnommé depuis long-temps M. Maille le Racine de la Moutarde, et ce surnom lui a été confirmé par tous les consommateurs. La sienne, dont tous les goûts sont variés à l'infini, car il en fait aux truffes, à l'estragon, à la ravigotte, aux câpres, aux anchois, à l'ail, etc., etc., est d'une onctuosité, d'un finesse, qui ne nuisent en rien à la force qu'elle doit avoir raisonnablement; car on est convaincu aujourd'hui qu'il n'est pas nécessaire que la Moutarde monte au nez pour être bonne. Les Vinai-

gres de M. Maille, tant de table que de toilette et de propriété, soutiennent leur ancienne réputation. Il en fait également à différens goûts ; mais celui à l'estragon nous paroît mériter la préférence : c'est le plus simple, et celui qui est du goût le plus général. Parmi les Vinaigres de toilette, celui imaginé pour ôter le feu du rasoir, est d'un grand usage parmi les hommes, et les femmes prisent aussi beaucoup celui qui leur rend ce qu'on ne perd ordinairement qu'une fois. Son Vinaigre des quatre voleurs, et son Sel de vinaigre en flacon, sont d'excellens préservatifs contre le mauvais air et les syncopes. Nous avons parlé plus haut de ses Sirops. Cette Maison, qui jouit chez l'étranger comme à Paris de la plus grande confiance, fabrique en outre une foule de Légumes et de Fruits au vinaigre, qui font le charme des hors-d'œuvres d'hiver. Mais nous l'invitons à renoncer à les vendre dans des pots de grès, parce que cette matière poreuse est bientôt attaquée par le Vinaigre, le laisse filtrer, en sorte que les Fruits demeurés à sec ne tardent pas à se corrompre:

l'usage des vaisseaux de verre est infiniment préférable.

M. Bordin. M. Bordin (rue Saint-Martin, n°. 71) est le digne rival de MM. Maille-Aclocque, et ses préparations, tant acétiques que sinapiques, ne laissent plus rien à désirer. La transparence de ses Vinaigres de table est portée au plus haut degré, sans nuire à leur force, et l'on a pu voir à ce sujet, dans la *Correspondance Gourmande* de cette septième Année, des détails aussi curieux qu'instructifs (1). Sa Moutarde acquiert aussi chaque année des qualités nouvelles, et qui justifient le nom de Corneille que nous avons depuis long-temps donné à l'inventeur. Ses Fruits en bocaux (dont plusieurs présentent un très-joli assortiment dans le même vase, connu sous le nom de *Variétés*) sont préparés avec soin, et charment l'œil avant de stimuler agréablement l'organe du goût. Ses Vinaigres de toilette remplissent bien leur objet; enfin tout ce qui sort de cette Fabrique (dirigée par un père res-

---

(1) *Voyez* pages 120 et suivantes du présent Volume.

pectable, fort d'une longue expérience, et deux fils, dont un est l'un des meilleurs élèves du savant Chimiste Vauquelin) est digne de la plus grande confiance.

M. Raffort.

Nous voudrions pouvoir en dire autant de celle de M. Raffort, Vinaigrier impérial; mais nous croyons le mieux servir par notre silence, que par tout ce que la vérité nous forceroit d'en dire.

M. Le Maoût, à S. Brieux.

Parmi les fabricans de Moutarde de province qui ont acquis quelque réputation, nous continuerons de citer M. Le Maoût, Apothicaire à Saint-Brieux, inventeur de la Moutarde celtique qui l'avoit fait surnommer, en raison de ses qualités vigoureuses, le Crébillon des préparations sinapiques. Nous sommes fâché qu'il ait renoncé à ce surnom, en affadissant sa Moutarde, plus digne aujourd'hui de l'auteur d'Andronic que de celui d'Atrée, et qui pour comble de malheur, n'est plus de garde. Nous engageons M. Le Maoût à rentrer dans la bonne voie; avec autant de lumières, d'esprit et de talens qu'il en possède, cela ne lui sera pas difficile.

24.

Épiciers.

Ils sont en très-grand nombre à Paris, et même fort au-delà des besoins des consommateurs, ce qui fait que beaucoup font mal leurs affaires, ou ne font que végéter. Il seroit à désirer, et pour eux-mêmes, et pour le bien du Public, que ce nombre fût restreint dans des limites raisonnables; les consommateurs seroient mieux servis, et le commerce même y trouveroit de l'avantage.

M. Martignon, fils aîné, et Ce. Quoique depuis la mort de M. Martignon, digne successeur de l'ancienne et respectable Maison Pochet et Compagnie (rue de la Grande-Truanderie, n° 22), cette Maison se livre plus particulièrement à la commission, elle n'a point renoncé à la vente en demi-gros des principaux articles de l'Épicerie, tels que Sucre, Café, Poivre, Cannelle, Girofle, Thés, Eaux-de-vie, Huile, Savon, etc. Les consommateurs peuvent donc aller toujours y faire leurs approvisionnemens annuels avec la même confiance; ils seront bien sûrs d'y être servis avec une probité, une

fidélité qui devient de jour en jour plus rare, et d'y trouver en première qualité toutes les marchandises que nous venons de citer.

La Maison de M. Louis Millot, successeur de M. Piébot, rue Montmartre, n° 107, est depuis longtemps célèbre par la bonne qualité de ses Thés, Cafés, et autres denrées coloniales. Le débit journalier y est fort considérable; et c'est, parmi les anciennes Maisons, l'une de celles qui méritent le plus de confiance. M. Millot.

La Truie qui file (rue du Marché aux Poirées) se distingue toujours par un grand assortissement de Salaisons, Fruits de Provence et de Touraine, et généralement par les articles de dessert et de hors-d'œuvres. C'est dans ce genre une des Maisons qui font le plus d'affaires. L'honnêteté de M. Pelletier-Petit est égale à son activité, et le rend cher aux consommateurs. M. Pelletier-Petit.

M. Plailly, rue Montorgueil, n° 71, tient une très-bonne Maison de détail. C'est là qu'on trouve toute l'année d'excellent Beurre de la Prévalaye, tant en paniers qu'en petits pots. Comme il y arrive deux fois par M. Plailly

semaine, on peut être sûr de l'avoir toujours récent, et dans toute sa bonté.

M. Huillard de la Groue. M. Huillard De La Groue, *au Magasin d'Italie*, rue Pavée, vis-à-vis la rue Française, tient toujours en très-forte partie les Pâtes d'Italie, et le Fromage de Parmesan, principales branches de son commerce. C'est une très-ancienne Maison, et qui a toujours joui de l'estime publique.

M. Thorin. Le grand détail qui se fait chez M. Thorin, rue Coquillère, n° 31, fait l'éloge des articles qui sortent de cette Maison.

Mme Ve Bridault. Celle de Madame Bridault, rue de Provence, n° 2, est la plus forte et la mieux assortie de tout le faubourg Montmàrtre. On peut voir ce que nous en avons dit dans nos précédens Volumes.

M. Héloin. M. Héloin, rue de Marivaux, Place des Italiens, n° 5, réunit à une très-bonne Maison de détail, un entrepôt d'excellent Beurre de Bretagne qu'il reçoit deux fois par semaine, et qu'il vend tóute l'année au prix de 22 s. la livre. Ce Beurre, qui peut dans presque toutes les circonstances, remplacer l'Hiver le Beurre

d'Isigny (qui s'élève quelquefois jusques à 40 s.), est d'une très-grande ressource pour les ménages bourgeois.

Nous avons déjà parlé de M. Gabillot, rue du faubourg Saint-Honoré, n° 3, comme d'un très-bon Distillateur; nous y revenons ici pour dire que sa Maison, la plus forte de tout le quartier, fait en Eaux-de-vie des affaires immenses; ce qui n'empêche pas que le détail de tous les autres articles n'y soit continuel. C'est une ancienne et respectable Maison qu'il suffit de nommer pour en faire l'éloge. M. Gabillot.

Vermicelliers.

Depuis que la fabrication des Pâtes dites d'Italie s'est singulièrement accrue à Paris, on n'en tire presque plus de ce pays; ainsi le nombre des Vermicelliers a dû s'augmenter dans une proportion égale; et de la rue des Prouvaires, où ils s'étoient en quelque sorte tous agglomérés, ils se sont répandus dans les divers quartiers de la Capitale. Au reste, ces fabricans vendent plutôt aux mar- M. Guérin.

chands qu'aux particuliers ; car tous les Épiciers et la plupart des Grainiers tiennent leurs articles. Nous nous contenterons donc de nommer comme l'une des plus fortes et des plus anciennes Maisons de ce genre, la fabrique de M. Guérin, rue des Prouvaires.

Fécule de Pommes de terre de Bezons.

Nous avons quelque sujet de croire que cette Fabrique, que nous avons signalée avec de justes éloges, dans nos précédens Volumes, n'est plus en activité ; mais nous pensons toujours qu'il existe un dépôt de ses produits rue Saint-Jacques, n° 23.

Riz, Semoule, et autres préparations tirées de la Pomme de terre.

M. Dufour. Honneur à Madame Chauveau, à qui nous devons ces diverses préparations, dont nous avons rendu un compte très-détaillé, page 39 et 101 de la septième Année de cet Ouvrage ! Afin de ne point nous répéter, nous y renvoyons le Lecteur, et nous

nous contenterons d'indiquer le principal dépôt de Madame Chauveau, qui est maintenant chez M. Dufour, rue Napoléon.

Fabricans de Pain d'Épice.

C'est toujours M. Hémard, rue des Amandiers, Montagne Sainte-Geneviève, qui tient le premier rang dans cette partie; et le meilleur Pain d'épice qu'on vend dans Paris sort de cette excellente Fabrique. M. Hémard ne se borne point à confectionner d'excellent Pain d'épice de Reims, aux Amandes, au Citron, à l'Angélique, des Nonnettes aux anis de Verdun, etc.; il tient encore les Macarons à la Reine, et autres articles de ce genre, si chers aux friands. Il n'emploie dans ses préparations que du Miel du Gatinois de première qualité, et continue de mériter, sous tous les rapports, la confiance des consommateurs. M. Hémard.

Fabricans de Gaufres à la flamande.

Il n'en est qu'un que nous puissions indiquer, non-seulement comme Mme Van-Roos-Malen.

le plus ancien, mais encore comme le meilleur ; c'est M. Van-Roos-Malen, ou plutôt sa veuve, Galerie du Palais-Royal, n° 174. Mais il faut les manger sur le lieu même; car il èst de l'essence des Gaufres à la flamande de perdre cent pour cent de leur qualité en se refroidissant. Cependant Madame Van-Roos-Malen en envoie aux consommateurs à leurs risques et périls. L'extrême délicatesse et le moelleux de ces Gaufres, en font une friandise singulièrement agréable ; il paroît que beaucoup de gens pensent ainsi, car sa boutique est toujours remplie d'amateurs. On y trouve différentes sortes de boissons pour arroser ces Gaufres, ainsi que de très-bon Pain d'épice de Hollande, ou du moins annoncé pour tel.

Crêmiers.

Mme Lambert. La vanité perd tout dans ce bas monde. Madame Lambert, élevée dans un salon, et ruinée par la Révolution, n'a pas rougi de rétablir sa fortune dans une étable, et de se mettre Crêmière pour élever sa nombreuse fa-

mille, le Ciel a récompensé son humilité, son zèle et son talent; elle est devenue en peu d'années la Crêmière la plus achalandée et la meilleure de Paris. Mais ne voilà-t-il pas que ses fils, devenus grands, ont eu honte de l'état de leur mère, et que préférant l'antre de Cacus à l'asile de l'Innocence, ils mettent le titre d'apprentis procureurs au-dessus de celui de Crêmiers bien achalandés. La mère n'étant plus secondée par ses enfans, a renoncé aux Fromages glacés, la partie la plus savante, la plus lucrative de son commerce; et réduite aux simples Fromages fouettés, elle les abandonnera bientôt tout à fait. La source de l'opulence tarie avec celle du travail, ces enfans orgueilleux verront bientôt où les a conduits le faux calcul d'une aveugle vanité; et ils apprendront à leurs dépens lequel vaut mieux de gratter du papier de chicane, où de travailler les productions les plus aimables du grand art alimentaire. (Place Royale, arcades des Minimes).

A défaut de Madame Lambert, il nous faut revenir à la *Vache noire* (rue de Grammont) qui, malgré le M. Coupé.

triste état dans lequel M. Coupé est réduit depuis trois ans, continue toujours de fabriquer d'excellens Fromages à la Crême, glacés, fouettés, à la rose, à la vanille, à la fleur d'orange, etc.

Fromages de Viry.

M. De Laisse, Epicier, rue de la Monnoie, n° 7, est retiré, mais son successeur tient toujours le dépôt des Fromages de Viry. Ils n'ont point changé de prix, mais seulement de grosseur, c'est-à-dire que pour 24 s. qu'ils coûtent, ils offrent environ le tiers de leur diamètre d'autrefois.

Fabricans de Chocolat.

M. Tanrade. M. Le Moine. M. Guilbert. M. Boudet-Guélaud.

Quoique le Chocolat des Confiseurs ne jouisse pas en général d'une très-grande estime, nous devons faire exception en faveur de quelques-uns. Nous continuerons de recommander ceux de M. Tanrade et de M. Le Moine; et nous citerons avec éloge ceux de M. Guilbert, rue Saint-Honoré, n° 254, et de M. Boudet-Guélaud, rue Saint-Magloire.

M. Libour.

Tous les Apothicaires de Paris fabriquent maintenant du Chocolat, ce qu'ils se croiroient humiliés de faire

dans d'autres pays, par exemple à Bruxelles. Nous nous contenterons de parler de ceux de M. Folloppe, ou plutôt de M. Libour, son successeur, rue Saint-Honoré, n° 381.

Hôtel des Américains.

On trouve toujours à l'Hôtel des Américains d'excellens Chocolats de Bayonne et d'Italie; et cette Maison, si digne de la plus grande confiance, en a un débit fort considérable.

Nous n'avons aucun avis sur la Fabrique de M. Truchet-Martin, et nous ignorons si elle existe encore. Il en est de même d'une Fabrique établie dans le faubourg Saint-Marcel, qui enveloppe son Chocolat de feuilles d'étain (nous n'avons jamais pu deviner pourquoi), qui a obtenu un instant de vogue, mais dont on ne parle pas plus maintenant que si elle n'avoit jamais existé.

M. De Bauve.

Il n'en est pas ainsi de M. De Bauve (rue Saint-Dominique, faubourg Saint-Germain, n° 4). Pour celui-là, sa réputation depuis dix ans n'a fait que croître et embellir, parce qu'elle est fondée sur un talent réel, et sur un choix de matières premières, qui assurent à son Chocolat une prééminence incontestable. C'est,

et le meilleur fabricant de Paris, et celui de la France qui fait à coup sûr le plus d'affaires. Soixante-sept dépôts dans autant de villes de l'Empire, qu'il alimente continuellement, en sont une preuve parlante; et tandis que d'autres fabricans se remuent en tous sens, et emploient jusqu'aux injures pour occuper d'eux le Public, M. De Bauve, comme le grand Sertorius, ne doit qu'à lui seul toute sa renommée.

Non content de nous offrir dans ses excellens Chocolats, une substance tout à la fois saine, agréable et réparatrice, M. De Bauve a cherché à les rendre curatifs dans une foule d'affections où les remèdes sont souvent un mal de plus. Il y est parvenu; et par le mélange de quelques substances tout à la fois gracieuses et médicinales, qui ne communiquent que leurs qualités bienfaisantes au Chocolat, sans en dénaturer le goût, il a trouvé le moyen d'en fabriquer de pectoral, de béchique, de tonique, d'emménagogue, et même de vermifuge. Les Médecins en font journellement l'application la plus heureuse, soit dans le traitement des maladies

chroniques, soit pour réparer les désordres occasionnés dans l'économie animale par des excès de divers genres, soit enfin dans les convalescences laborieuses et difficiles. C'est un très-grand service que M. De Bauve a rendu à l'art de guérir, et l'on ne sauroit trop le faire valoir.

Il n'a pas travaillé moins efficacement pour la sensualité de ceux qui se portent bien ; car ses Chocolats ne sont pas moins délicieux que salutaires. Aussi l'usage en est-il devenu si général, qu'il a beaucoup de peine à suffire à leur immense consommation.

Outre le Chocolat en livres, on en trouve chez lui de toutes les formes ; Chocolat à la main, de voyage, en pastilles, en diablotins, et même en croquignoles. C'est assurément le magasin de l'Europe le mieux assorti en ce genre.

Pour la commodité du Public, M. De Bauve a toujours conservé son dépôt chez M. Rochette, opticien au Palais-Royal, n°. 114. On y trouvera les mêmes Chocolats que dans sa Fabrique, et l'on y distribue également un Catalogue raisonné,

avec les prix qui, quoique nécesairement élevés, ne le sont cependant pas comme ils devroient l'être d'après le haut cours des denrées coloniales.

Marchands de la Halle.

La Halle. La Halle est, comme l'on sait, la mère nourrice des habitans de Paris, et l'entrepôt général de tout ce qui paroît sur leurs tables ; car tous les autres marchés s'y fournissent. C'est un coup-d'œil vraiment unique que celui de la Halle dans chaque saison, mais sur-tout l'Été, à la pointe du jour. Les étrangers qui veulent connoître tout ce que Paris renferme d'extraordinaire, ne manquent jamais, avant leur départ, de se procurer ce spectacle, et ce n'est pas celui qui les surprend le moins.

Tout abonde à la Halle, et l'on est vraiment effrayé lorsqu'on songe à l'immense consommation de chaque jour ; car Paris n'est pas approvisionné pour plus de vingt-quatre heures dans la plupart des denrées ; il n'y a guères qu'en farine qu'il le soit pour une semaine. Mais un Gouver-

nement paternel veille sur ses besoins sans cesse renaissans, et cette vigilance entretient la sécurité.

Les sept principaux articles de la Halle sont la Marée, le Poisson d'eau douce, la Volaille, les Salines, les Légumes, les Herbages et les Fruits.

Nous avons dit dans notre précédent Volume pourquoi nous renoncions à indiquer les meilleures Marchandes de Marée; et les mêmes considérations nous engagent à garder cette année le même silence.

Mme Desnœuds.

Madame Desnœuds est toujours la reine du Poisson d'eau douce, et cet hommage que nous lui rendons est dicté par la vérité, plus que par la reconnoissance; car soit ingratitude, soit impuissance, elle n'a jamais su ce que c'étoit que de reconnoître un éloge par une *Légitimation.*

Les Marchandes de Salines sont tout à fait désorientées depuis que la contiuation de la guerre a non-seulement porté la morue à des prix exorbitans, mais ne nous permet même plus d'en avoir de bonne.

Mme Lallouette.

Les Marchands de Volaille de la Halle l'achètent à la Vallée; mais quoique de la seconde main, cette

denrée n'y est guère plus chère que sur le quai des Augustins. Madame Lallouette, déjà citée, nous paroît toujours mériter la confiance des consommateurs.

Mme Noël. Mme Plainchamp. Les Légumes forment une branche très-importante du commerce de la Halle ; ils y sont toujours à beaucoup meilleur prix que dans les autres Marchés de Paris. Madame Noël et Madame Plainchamp se distinguent parmi les plus grosses Marchandes de cette denrée.

Les Herbes sont aussi l'objet d'un très-grand débit ; elles doublent à peu près de prix en passant des mains des gens de la campagne dans celles des revendeuses.

Outre ces articles, il en est qui, comme le Beurre et les Œufs, sont l'objet d'un commerce très-important. Ils arrivent à jour fixe sur le carreau de la Halle ; le Beurre, d'Isigny et de Gournay, et les meilleurs Œufs, de Mortagne. Les Marchands qui se M. Theurlot. distinguent le plus dans cette partie, sont d'abord M. Theurlot, Piliers des Potiers d'étain, que nous continuerons de signaler, ainsi que nous l'avons fait dans tous nos précédens

Volumes, pour l'excellent choix de ses marchandises (auxquelles il joint le commerce des Fromages de Marolles et de Neuchâtel), et sa probité bien reconnue. Nous nommerons ensuite M. Hennelle, M. Joly, M. Le Gros, comme très-recommandables aussi dans cette branche de Consommation.

M. Hennelle. M. Joly. M. Le Gros.

Madame Beauccage se distingue dans le commerce des Issues; c'est l'une des Tripières de la Halle les plus achalanlandées.

Mme Beaucage.

Fruitiers-Orangers.

Les Fruitiers-Orangers de la rue du Marché aux Poirées font un commerce très-considérable en Fruits de toutes les saisons. C'est là qu'on trouve toutes les primeurs, et les plus belles dépouilles de nos potagers. M. Clément se distingue parmi eux par sa probité et ses beaux assortimens.

M. Clément.

Puisque nous sommes sur le chapitre des Fruitiers, nous continuerons de citer avec les mêmes éloges M. Auvray, place de Louis XV, au coin de la rue des Champs-Elysées. Sa très-petite boutique est toujours su-

M. Auvray.

périeurement approvisionnée ; on vient de très-loin chez lui, parce qu'on est sûr d'y trouver les plus beaux Fruits de chaque saison.

Mme Mazet. Parmi les Marchandes d'Oranges et de Citrons du Pont-Neuf les mieux assorties, nous continuerons toujours de citer Madame Mazet, dont la boutique en ce moment (car la construction de l'Obélisque a jeté un grand désordre dans les places de ces Marchandes) fait face au quai des Orfèvres ; c'est une ancienne Maison, et qui mérite toute confiance.

Confiseurs.

M. Duval. Le temps nous presse, et les Confiseurs nous appellent. Parmi ceux de la rue des Lombards, qui est toujours le chef-lieu du royaume du Sucre, nous continuerons à citer comme l'une des plus anciennes et des plus respectables Maisons, celle du *Grand Monarque*, n° 10. M. Duval, digne, par sa probité, ses talens, et son activité, qui ne se ressent point des glaces de l'âge, de la confiance des consommateurs, fait toujours tout ce qu'il faut pour la mériter. Il n'est

plus temps de parler de sa dernière exposition, mais il l'est toujours de dire que tout ce qu'il fait est travaillé avec soin, et qu'il est vraiment artiste.

Le Fidèle Berger, sous la direction de M. Desroziers, digne successeur de Madame la veuve Rousseau, continue toujours d'avoir la plus grande vogue, et de la mériter. Tout ce qui sort de cette Maison est fabriqué avec un soin tout particulier, une délicatesse infinie, et réunit tout ce qui peut plaire au palais comme à l'œil de l'amateur le plus exigeant. Cette Maison, qui existe depuis près d'un siècle, loin d'avoir dégénéré, semble prendre chaque année des forces nouvelles. M. Desroziers.

Cet infortuné M. Guélaud fils, qui avoit pris depuis trois ans le fonds de M. Pâtureaux, *à la Pomme d'Or*, et dont nous nous étions tant complu à encourager (1) les premiers essais, qui étoient de véritables coups de maître, vient de mourir. C'est une grande perte pour l'art, et nous ne Mme Veuve Guélaud.

---

(1) *Voyez* page 274, de la septième Année de l'*Almanach des Gourmands.*

saurions trop la déplorer. Sa veuve, inconsolable, continue de tenir sa Maison ; et comme elle est aidée des conseils de M. Guélaud, son beau-père, qui surveille les ouvriers, et de ceux de M. Pâtureaux, son oncle, qui dirige le cabinet, il est à croire que cette Maison mérite toujours la même estime et la même confiance.

M. Oudard. M. Oudard, *aux Vieux-Amis*, n° 42, a éprouvé des malheurs qui ont ralenti pendant quelque temps l'activé de son commerce. Mais il en est sorti vainqueur, et a redoublé de zèle et d'activité, pour soutenir toujours l'excellente réputation de sa Fabrique. On sait que le principal commerce de cette Maison se fait avec les Marchands, et qu'elle est en possession d'alimenter la plupart de ceux de province qui font leurs emplettes à Paris. Cela n'empêche pas que le débit aux particuliers ne soit aussi fort considérable ; enfin presque tout le Sucre d'orge qui se fabrique à Paris sort de l'atelier de M. Oudard. On peut juger par toutes ces considérations, de l'immensité des affaires que cette Maison doit faire.

Nous avons parlé, à l'article des

Distillateurs, de M. Boudet-Guélaud, rue Saint-Magloire. Nous le plaçons de nouveau ici comme Confiseur, car il est également digne sous ce rapport de la confiance publique. M. Boudet-Guélaud.

Le digne successeur de Madame Lamotte (rue de Richelieu, n° 4) vient d'être honoré du brevet de Marchand de Bonbons de S. M. l'Impératrice, et cette distinction étoit due au Roi de la Pastille. Personne à Paris ne mérite mieux ce titre que cet excellent Confiseur; car rien ne peut être comparé à la finesse exquise et au délicieux arôme de ses Pastilles galantes à l'ananas, à la rose, à la fraise, au citron, à la menthe, à la fleur d'orange, enfin à tous les goûts. Ce grand artiste préfère de travailler cet article souvent et en petite quantité, afin de le livrer toujours dans toute sa fraîcheur. Mais il ne borne point à cela son travail; ses Pâtés de marrons glacés, que personne n'a même essayé d'imiter, continuent de jouir de la plus grande vogue, et de la mériter : il est impossible de mieux fasciner les yeux en satisfaisant davantage le goût. Mme. Lamotte.

M. Taurade, dont nous avons fait M. Taurade.

un si juste éloge comme Fabricant de Sirops, Distillateur, et Fabricant de Chocolat, peut être encore cité ici comme faisant la meilleure pâte de Jujubes qui soit dans Paris. Elle est d'une transparence qui atteste la beauté du Sucre qu'il emploie pour la confectionner.

M. Le Moine.

Nous avons signalé avec éclat M. Le Moine (rue Vivienne, n° 10) comme un des meilleurs Distillateurs de Paris ; il doit également trouver ici sa place comme un très-bon Confiseur.

Encore M. Le Moine.

Il vient d'acheter le fonds de feu M. Berthellemot, au Palais-Royal, n° 54, et cette Fabrique, autrefois la plus achalandée de Paris, qui, depuis la mort de M. Berthellemot, n'avoit fait que décliner, vient de reprendre, sous la direction de M. Le Moine, une bonne partie de son ancien éclat. Il en a renouvelé successivement toutes les marchandises qui ne se ressentoient que trop de la décadence; et tout ce qui en sort maintenant, tels que Dragées, Confitures sèches, Pastilles galantes, Bonbons Américains, Bonbons Écossais, Météores, Pastilles de Menthe à la rose,

Pastilles-Bijoux, Sucre de pomme en boule, etc., est fabriqué avec des soins tout particuliers.

C'est une chose fort heureuse pour les friands que ce fonds ait été acquis par M. Le Moine; nul n'est plus que lui à même de le bien faire valoir, et de relever par tous les moyens de fortune, de talens, d'industrie, dont il dispose, l'éclat d'une Fabrique qui lui devra sa régénération. Ainsi l'ombre du grand Berthellemot revit toute entière dans M. Le Moine; et les Amateurs sont retournés cette année en foule au Palais-Royal qu'ils commençoient à déserter, et ils en sont sortis satisfaits.

M. Terrier, successeur de M. Guilbert.

Nous avons, et dans nos précédentes Années, et même dans le cours de ce Volume, article des *Poésies Gourmandes*, parlé avec éloge de M. Guilbert (ou plutôt de M. Terrier, son digne successeur) rue Saint-Honoré, n° 254, *aux Palmiers*. Ce M. Terrier est un jeune homme plein de zèle, de mérite et de talent, qui a fait ses études chez les premiers Confiseurs de la Capitale, et qui en a très-bien profité. Tout ce qui sort de cette boutique, où l'on se pique de n'em-

ployer que de très-belles marchandises, est traité avec beaucoup de soin : Chocolat, Pastilles, Bonbons, tout est digne des palais les plus exigeans. Outre tous ces articles, auxquels il faut joindre les Huîtres de Cancale et le Bonbon d'Epicure, M. Terrier a l'une des premières et des plus considérables Fabriques de pâte d'orgeat qui soit à Paris. Il en approvisionne les meilleurs Limonadiers, et ne la fait qu'avec de très-beau Sucre. On sait combien l'orgeat fait avec de la pâte fraîche est supérieur à celui qu'on n'obtient que du sirop : il est non-seulement beaucoup plus agréable comme boisson, mais ses qualités diététiques sont fort différentes, car il rafraîchit, et le sirop échauffe. Profitons donc de la saison des chaleurs pour nous munir de pâte d'orgeat chez M. Terrier ; car c'est en vain que nous en chercherions ailleurs d'aussi bonne.

Limonadiers.

Les Limonadiers sont en très-grand nombre à Paris, et l'on auroit peine à y citer une douzaine de Cafés où

l'on puisse sans inconvéniens user de ce qui s'y prépare. D'abord il n'y en a peut-être pas quatre où le Café ne soit pas falsifié, ainsi que la plupart des Liqueurs fraîches; aussi la majeure partie des consommateurs a-t-elle renoncé aux Déjeûners chauds; ils graissent le couteau (pour nous servir d'une expression triviale), dès le matin, et préfèrent la tranche de Jambon à la tasse de Chocolat. Les Limonadiers se conformant à cet usage, se sont pour la plupart transformés en Traiteurs, et leurs montres sont plutôt celles d'un Restaurateur que d'un marchand de limonade. Il n'y a que les premières Maisons qui soient restées fidèles à l'ancien usage; et c'est en vain qu'au Café de Foi, au Caveau, au Café Zoppi, où voudroit déjeûner à la fourchette.

Quoi qu'il en soit, le Café de Foi, toujours tenu par M. Le Noir (au Palais-Royal, n° 52), continue toujours d'être non-seulement le meilleur Café de Paris, mais celui qui est le plus fréquenté par la meilleure Société : c'est même à peu près le seul (si on en excepte ceux du boulevard du Temple) dans lequel une Café de Foi.

honnête femme puisse se montrer sans scrupule. Ce Café se distingue toujours par un excellent choix de marchandises : le Café, les Liqueurs fraîches et les Glaces répondent à son ancienne réputation, et l'ombre du grand Jousserand y plane sans cesse ; c'est tout dire (1).

Café du Caveau.

Café des milles Colonnes.

Café Lemblin.

Parmi les autres Cafés du Palais-Royal, on cite le Caveau, le Café des Mille Colonnes, présidé par la belle Limonadière, dont Paris s'est occupé long-temps, et qui vend de très-bon Punch à la Romaine, et le Café Lemblin, renommé pour son Café à l'eau. Nous n'avons aucun document sur les autres. Le Café Corazza a changé de nom, et s'appelle aujourd'hui le Café Sabatino, c'est tout ce que nous en pouvons dire.

Café du Mail.

Dans la ville, on cite le Café du Mail, au coin de la rue de ce nom et de celle Montmartre, pour le Café

(1) Le Café de Foi vient de contracter avec cette ombre illustre une alliance plus étroite encore par le mariage du fils unique de M. Le Noir avec la petite-fille du grand Jousserand. Il est difficile de voir un couple plus beau et mieux assorti.

à l'eau. Le Café Conti, au coin de la rue Dauphine et du quai Conti, pour les vrais Déjeûners à l'anglaise; et le Café Zoppi (ancien Café Procope) rue des Fossés-Saint-Germain des-Prés, pour ses Glaces. Café Conti. Café Zoppi.

Les Cafés du Boulevard du Temple, mais sur-tout le Café Turc et le Café des Princes, sont très-fréquentés dans la belle saison. Nous ignorons si la bonté des rafraîchissemens répond à la magnificence du décor. Café Turc. Café des Princes.

M. Mazurier, au coin des Champs-Elysées et de la rue de ce nom, continue de faire de très-bonnes Glaces, et entreprend avec succès les Desserts et les Bals. C'est un artiste de première classe et très-versé dans toutes les parties de l'office. M. Mazurier.

M. Tortoni, Boulevard des Italiens, est toujours renommé pour son Chocolat, et son Punch à la Romaine; et M. Syraud, successeur de Mme Hardy, se distingue par ses excellens Déjeûners à la fourchette: tous deux sont, comme l'on sait, sur le Boulevard des Italiens. M. Tortoni. Mme Hardy.

Nous allons, selon notre usage, jeter un rapide coup-d'œil sur quel-

ques professions qui sans avoir, comme les précédentes, un rapport intime avec la table, ont cependant avec les arts alimentaires plus d'un point de contact; ce qui motive la mention que nous croyons devoir en faire ici.

Apothicaires.

M. Libour. Il nous paroît juste de commencer par les Apothicaires, comme ceux dont la profession est essentiellement liée à l'exercice de la Gourmandise; car on trouve dans la Pharmacie tout à la fois les moyens d'augmenter son appétit, et ceux de remédier aux indigestions. Parmi les Pharmacies recommandables, nous continuerons de citer celle de M. Folloppe, qui vient de se donner pour successeur M. Libour, rue Saint-Honoré, n° 381. C'est la Pharmacie la plus vaste de Paris, et l'on peut y recourir avec confiance. Son Chocolat a toujours été fort estimé; et tous ses articles de Pharmacie gracieuse sont traités avec soin.

M. Lamégie. La Pharmacie de M. Lamégie, rue du Bac, n° 19, est connue depuis

long-temps sous de très-favorables rapports. On sait que ce Chimiste habile s'occupe depuis plusieurs années de tirer divers produits du Café Moka, et de la plante nommée *Hémérocalis*, dont il a composé un Sirop très-agréable, une Liqueur qui ne l'est pas moins, des pâtes de Jujubes, etc. Quant au Café, sa *Conserve de Café Moka* jouit d'une assez grande célébrité, pour nous dispenser d'y revenir ici. On peut voir d'ailleurs ce que nous en avons dit dans dans notre septième Année, pages 67 et 185 (1).

---

(1) Au moment où nous revoyons cette épreuve, on nous donne connoissance d'un nouveau produit que cet habile Chimiste vient de tirer du Café, sous le nom d'*Arôme huileux de Café Moka.* Cet Arôme renferme sous un très-petit volume tout le parfum d'une grande quantité de Café; et sa concentration est telle, que 40 livres de Café n'en ont rendu que trois onces. Nous ignorons encore les applications que l'on pourra faire de cette précieuse Liqueur, dont trois gouttes versées sur un morceau de sucre, suffisent pour parfumer pendant long-temps le palais. Cette découverte ne peut qu'ajouter à la réputation de M. Lamégie, qui, sans négliger

M. Cadet. M. Cadet de Gassicourt, Pharmacien ordinaire de l'Empereur, rue Saint-Honoré, n° 108, se montre digne de plus en plus de porter un nom cher aux Sciences. Il cultive également les Lettres, et il a prouvé par des ouvrages dans les deux genres, que la qualite d'homme d'esprit et d'homme aimable n'est point incompatible avec celle de savant.

M. Bourgogne. M. Bourgogne, rue de la Harpe, n° 33, successeur de MM. Regnault et Brongniard, s'est livré tout entier à la confection du Sirop de Raisin, et a été opérer dans le midi de la France sur les produits de ses vignes méridionales. Nous ignorons le résultat de ses voyages et de ses travaux, et nous nous bornerons ici à donner les mêmes éloges que par le passé à sa Pharmacie.

M. Pelletier. Celle de M. Pelletier, rue Jacob, jouit toujours d'une grande confiance, et la mérite d'autant mieux,

---

aucune partie de son officine, s'est appliqué à combiner sous tous les rapports le Café, et est parvenu à en obtenir des résultats, dont les plus habiles Chimistes sont eux-mêmes étonnés.

que depuis le célèbre Rouelle, fondateur de cette officine, il ne paroît point qu'elle ait dégénéré.

Grains de Santé.

C'est le moment de parler de ces aimables Pilules, connues sous le nom de *Grains de Santé* du Docteur Franck, avec lesquelles on se purge sans le moindre embarras, et comme par partie de plaisir. Il suffit d'en avaler six ou huit en dînant bien, et le lendemain matin, sans tranchées ni douleurs, on se sent évacuer de la manière la plus aimable. Aussi ces Grains de Santé sont-ils devenus singulièrement à la mode, au grand regret des Apothicaires, à qui on laisse leurs apozèmes noirs, amers, ou nauséabondes, pour recourir à un médicament dont l'usage est si commode et si salutaire à la fois. Les Gourmands, les gens du Monde, les jolies Femmes, ont adopté cette charmante méthode, et tous courent à l'envie rue d'Antin, n° 10, se pourvoir de ces Grains précieux, vrais trésors de Santé, et avec lesquels on peut courir sans danger la carrière des indigestions.

M. le docteur Rouvière.

Orfévres.

M. Dupont. Il est tout à la fois économique, utile et gracieux, de se servir de plats d'argent; il y a même un grand nombre de mets qu'on ne sauroit servir autrement: attachons-nous donc à un bon Orfévre, fabricant de Couverts et de Vaisselle; et sous ce rapport notre confiance ne sauroit être mieux placée qu'en M. Dupont, rue de Nazareth, vis-à-vis la Cour des Comptes. C'est une ancienne Fabrique, vouée de tout temps au service des Gourmands, et dans laquelle ils trouveront de très-bonnes marchandises à des prix fort raisonnables.

Couteliers.

M. Grangeret. Des instrumens tranchans d'une excellente trempe sont à table d'une indispensable nécessité. Une grosse pièce, une volaille, etc., bien découpées, doublent de prix, parce qu'on jouit par les yeux avant de jouir par l'organe du goût. Adressons-nous donc toujours à M. Grangeret, Coutelier de l'Empereur, rue des SS.-Pères,

n° 47, c'est l'une des meilleures Fabriques de ce genre à Paris.

Lingers.

Il est nécessaire qu'une table soit bien habillée avant d'être servie; et ce n'est pas une petite jouissance pour un Amphitryon que de posséder de très-beau Linge, tant en Nappes qu'en Serviettes. Nous continuerons donc de leur recommander le Magasin de M. Boissière, rue de la Barillerie, n° 4; il est des mieux assortis en cette partie, et digne de toute confiance. M. Boissière.

Fabricans de Porcelaine.

Nous ne reviendrons pas sur la nécessité de décorer sa table de belle Porcelaine; c'est un luxe qui plaît généralement, et qui signale l'opulence de la manière la plus aimable. Après la Manufacture impériale de Sèvres, dont les produits, par l'élévation de leurs prix, conviennent moins aux particuliers qu'aux souverains, se place en première ligne la Fabrique de MM. Dilh et Guerhard, rue du MM. Dilh et Guerhard.

Temple, n° 137 ; tout ce qui en sort est d'un fini précieux, et qui honore la France.

Fabricans de Cristaux.

Cristaux de Mont-Cenis.

On a pu lire dans notre septième Année, page 61, ce que nous avons dit des *Cristaux considérés dans leur rapport avec la Table*, et principalement sur ceux de Mont-Cénis, dont la Fabrique étoit alors dirigée par M. de la Doueppe Du Fougerais. Le propriétaire de cette Fabrique, M. Chagot, qui l'est également de toutes les Usines du Creuzot, vient d'y rentrer, et l'exploite pour son propre compte. Rien de plus admirable, tant pour la beauté de la matière, que pour l'élégance des formes et le fini de la gravure, que tout ce qui sort de cette belle Manufacture, dont le dépôt est rue de Cléry, n° 9.

Tabletiers.

M. Vaugeois.

Nous les avons surnommés les *Orfévres des Philosophes*, parce qu'ils simulent en Buis, bois de Rose, de Palissandre, d'Ebène, etc., la plu-

part des Meubles de Table qui sortent en argent de l'atelier des Orfévres. A la tête des meilleurs Tabletiers de Paris, nous continuerons de placer M. Vaugeois, au *Singe vert*, rue des Arcis, n° 56.

Boisseliers.

L'artisan qui fabrique les Tamis, les Chausses, et les différens ustensiles de bois nécessaires dans une Cuisine, mérite d'être recommandé à la bienveillance des consommateurs. Sous ce rapport, M. Blouet le jeune, Boisselier, sous la voûte qui conduit de la Halle à la Viande à la rue de la Cossonnerie, a droit à une mention honorable dans cet *Almanach*. Cette fabrique est très-achalandée, et mérite de l'être, tant pour la solidité des ouvrages qui en sortent, que par la douceur des prix. M. Blouet.

Marchands de Meubles.

Le superbe établissement de ce genre, formé à l'Hôtel de Choiseul, et que nous avons si souvent pro- M. LeSage.

clamé dans le cours de cet Ouvrage, n'existe plus ; mais un des employés de cette Maison vient d'en former un, Boulevard des Italiens, n° 2, au coin de la rue Grange-Batelière, qui est digne de toute confiance, tant pour la beauté de ses marchandises, que par la modération de ses prix. Outre les plus beaux articles en Acajou, bois indigènes, Bronze, etc., qui ont rapport à l'ameublement, on y trouvera une foule d'objets qui ont trait au service de la Table : tels que Servantes, Réchauds à briques, Porcelaines, etc., et de plus un dépôt de très-bon Vin de Bordeaux (provenant de propriétaire), de Chocolats, des meilleurs Vins d'entremets, Liqueurs indigènes et exotiques, Eau-de-vie de muscat (1), Anisette de Marie-Brizard et Roger, de Bordeaux, et plusieurs articles très-di-

---

(1) Nous aurions pu placer cette Eau-de-vie fabriquée réellement avec des raisins muscats, et qui en conserve tout le parfum, au rang des Découvertes nouvelles ; c'est au moins une Liqueur d'un genre particulier, très-agréable, et qui commence à acquérir beaucoup de vogue.

gnes de figurer sur la table des Gourmands. M. Le Sage est à la tête de cette Maison, et il est très-capable, par son honnêteté, son activité et sa politesse, de la faire prospérer de plus en plus; il s'y fait déjà beaucoup d'affaires, et elles ne peuvent aller qu'en augmentant.

Chaudronniers.

M. Schuldres.

Ce sont sans doute les artisans qui travaillent le plus utilement pour nos Cuisines, puisque sans eux on n'auroit ni Casseroles, ni Marmites. Mais ce n'est pas sous ce rapport vulgaire que nous en parlerons ici, car tous les Chaudronniers se ressemblent, et ce qui sort de leurs boutiques est à peu près d'un mérite égal; nous continuerons seulement de recommander M. Schuldres, rue des Francs-Bourgeois-Saint-Michel, comme fabricant les Fourneaux-Déjeûners dont l'illustre Cadet-de-Vaux est l'inventeur, et avec lesquels on peut, au moyen d'une feuille de papier (ceci n'est point une exagération) faire cuire une Côtelette, des Saucisses, préparer son Café, etc. Ce petit Meuble,

qui n'est nullement embarrassant, et dont le combustible est si peu dispendieux, présente tant d'avantages, sur-tout en Été, que nous ne saurions trop en recommander l'usage à nos Lecteurs.

Fabricans de Lampes à double courant d'air.

M. Lange. Il est inutile d'insister sur le mérite de ces Lampes généralement reconnu aujourd'hui. La grande fabrique de M. Lange est toujours en activité rue Sainte-Avoie, et il s'y en fait un grand commerce. Mais les Lampes de ce genre les plus parfaites sont

M. Carcel. les Lampes mécaniques de M. Carcel, Horloger, rue de l'Arbre-Sec, n° 18, sur lesquelles nous nous sommes étendu avec complaisance dans nos précédens Volumes, et qui réunissent la plus grande pureté à la plus grande intensité de lumière.

M. Pallebot. Mais pour éclairer une Salle à manger, sans embarrasser en rien la table, il faut une Lampe suspendue, et les Lampes mécaniques ne peuvent se passer de pied, puisqu'il renferme le rouage et l'huile : il faut de plus

un reflet de lumière tout à la fois éclatant et doux, et tous ces avantages étoient difficiles à réunir. On y est parvenu dans les Lampes astrales, invention nouvelle qui jouit d'un grand succès. La fabrique est chez M. Pallebot, rue du faubourg Saint-Denis, n° 17 : son Magasin en renferme de toutes les dimensions, et de proportionnées à toutes les fortunes. Pour environ 36 francs, on peut en avoir une très-convenable pour éclairer parfaitement, quoiqu'avec un seul bec, une table de vingt couverts. On ne sauroit croire combien cette lumière aimable et douce donne d'appétit.

Physiciens.

N'oublions pas que le célèbre M. Beyer, rue de Clichy, n°. 16, possesseur d'un des plus beaux cabinets d'électricité de Paris, et le plus habile artiste en Paratonnerres, a trouvé le moyen d'attendrir en un clin-d'œil, par le secours de l'électricité, toute espèce de volailles, de gibier, et même de grosses bêtes. N'oublions pas non plus ses Briquets phospho- M. Beyer.

riques, les meilleurs de tous, si nécessaires pour se procurer de la lumière à volonté, ce qui est souvent utile, lorsque le travail de la digestion est devenu la nuit par trop difficile.

Opticiens.

M. Jecker. Par les motifs qu'on peut lire, page 293 de notre septième Année, nous continuerons d'indiquer ici dans la personne de M. Jecker, rue de Bondi, au coin de celle de Lancry, un des meilleurs Opticiens. Nous lui adjoindrons M. Chevallier, Ingénieur du Roi de Westphalie, quai de l'Horloge. Son Thermomètre est devenu l'instrument météorologique le plus consulté de Paris ; ses Pèse-liqueurs jouissent d'une grande estime ; et il a publié, sous le titre de *Conservateur de la Vue*, un ouvrage que tous ceux qui désirent en effet maintenir leurs yeux en bon état, doivent s'empresser de lire.

M. Chevallier.

Fleuristes.

M. Tripet. On a pu voir dans nos précédens Volumes un magnifique éloge des

Haricots de l'Arabie heureuse, supérieurs même à ceux tant et si justement vantés qu'on récolte dans le territoire de Soissons. Nous avons aussi insisté sur l'agrément infini qui résulte d'une table décorée de Fleurs naturelles, dont l'odeur douce et suave stimulant d'une manière aimable l'odorat, dispose par cela même l'organe du goût à savourer les mets avec un plus grand appétit. Or le premier Fleuriste de Paris est à coup sûr M. Tripet, surnommé par notre meilleur Aristarque le *Grand-Prêtre de Flore*. Il est difficile de se faire, sur-tout dans la saison des Tulipes, une idée de l'éclat de ses plates-bandes. Aussi chacun s'empresse-t-il alors de visiter son Jardin (avenue de Neuilly, n° 20). M. Tripet, qui est le plus grand Florimane qui ait peut-être jamais existé en France, se recommande encore par d'autres qualités qui lui méritent la confiance des Amateurs. Père d'une très-nombreuse famille, pour l'éducation de laquelle il prodigue tous ses moyens d'existence, il a droit à l'intérêt de tous les amis des Fleurs et de la Vertu.

Canelles aérifères.

M. Jullien.

Les Journaux ont été souvent remplis de l'éloge des Canelles aérifères de M. Jullien (rue Saint-Sauveur, n° 18), à l'aide desquelles on soutire, on transvase, et on décante les vins, sans agitation, et de manière à leur conserver toute leur limpidité. Le temps nous a manqué pour nous assurer par nous-même des véritables avantages de cette Machine. Nous remettons donc à notre prochaine Année les détails que nous nous proposons d'en donner, et nous nous contentons de les indiquer dans celle-ci.

Filtres Dépurateurs.

M. Du Commun.

Si M. Jullien conserve au vin toute sa transparence, M. Du Commun rend la sienne à l'eau; et la plus bourbeuse, lorsqu'elle a traversé ses Filtres-charbon, a toute la diaphanéité du plus beau cristal. Il est donc vraiment essentiel, tant pour l'agrément que pour la salubrité, de se procurer de ces Fontaines merveilleuses, ou tout au moins de faire ajuster un Filtre dans celles qu'on a.

La Fabrique et le Magasin de M. Du Commun sont maintenant rue de Ventadour, n° 1 ; c'est un des établissemens qui font le plus d'honneur à la Capitale.

Parfumeurs.

Nous avons fait connoître, dans nos précédens Volumes, les points de contact qui se trouvent entre la Parfumerie et la Table : nous nous contenterons donc de signaler ici, comme nous l'avons fait depuis dix ans, la fabrique de Mme Veuve Fargeon et Fils, Parfumeurs de l'Impératrice, rue du Roule, n° 11, comme la première de Paris sous tous les rapports. Tous les Parfums y sont d'une suavité admirable, l'Eau de fleurs d'orange excellente, l'Eau de Cologne très-salutaire, la Poudre du sérail d'une odeur parfaite, etc. C'est une des plus anciennes et des plus respectables Maisons de ce genre, et son nom seul suffit à son éloge. Mme Ve Fargeon, et Fils

Nous continuerons de recommander aux consommateurs d'excellente Eau de Cologne, celle fabriquée par M. Erambert, ancien Parfumeur du Roi, rue Saint-Honoré, n° 198. Il M. Erambert.

en débite pour plus de 80,000 fr. par année, ce qui est la meilleure preuve de son excellente qualité. Tous les vendeurs qui se disputent sur les murs de Paris le nom et la succession de Farina, seroient fort heureux d'avoir un pareil débit de leurs compositions. Au reste, M. Erambert ne se cache point de fabriquer lui-même son Eau de Cologne; des voyages dans ce Pays lui en ont dévoilé la véritable recette; et rien n'atteste mieux qu'il la possède, que l'immense débit qu'il en fait! Ses Pommades et tous ses autres articles sont également bien traités.

Marchands de Bois.

M. Jadras. On sait combien la qualité du Bois importe à la bonté de la Cuisine; il est donc essentiel de ne s'en approvisionner que dans les Chantiers bien assortis, et de ne le faire que par un temps sec et serein. Nous continuerons de recommander M. Jadras, comme un des meillleurs et un des plus forts commerçans dans cette partie. Son chantier, ci-devant île Louviers, est maintenant rue des Fossés du Temple, n° 52.

Couleurs Lucidoniques.

Faire peindre en un clin-d'œil sa Salle à manger, de la manière la plus solide, la plus éclatante, et avec des Couleurs tellement inodores, qu'au bout de vingt-quatre heures, elles ne se sont plus sentir, c'est un avantage que l'on ne peut obtenir que des Couleurs Lucidoniques. La Fabrique est toujours chez Madame Cosseron, rue Dauphine, n° 20. Elle tient également une Manufacteure de très-bonnes Cires à cacheter de toutes les couleurs et qualités. Mme Cosseron.

Dentistes.

Les Dents sont le premier instrument de la bonne chère, et le principe de toutes les bonnes digestions, qui, sans une trituration et une mastication parfaites, ne sauroient avoir lieu. Il est donc très-essentiel de donner sa bouche à l'entretien à un Dentiste habile. Nous continuerons d'indiquer comme tel M. Pé-de-la-Borde, rue J. J. Rousseau, n° 21. Sa dextérité, la légèreté de sa main, et ses profondes connoissances dans M. Pé-de-la-Borde.

toutes les branches conservatrices ou réparatrices de son art, le rendent un des meilleurs Dentistes de la Capitale. C'est celui chez lequel les Gourmands se rendent de préférence, et en foule.

Mme Ve Botot.

L'Eau balsamique et spiritueuse de feu M. Botot, Dentiste célèbre, est connue depuis long-temps par la propriété qu'elle a d'entretenir la beauté des dents, la propreté de la bouche, et la suavité de l'haleine, trois qualités bien précieuses à tous les amis de la bonne chère. Cet excellent odontalgique, dont la réputation est si bien établie, et auquel le célèbre Fayolle rendoit lui-même une justice éclatante, se trouve toujours chez Madame Botot, veuve de l'auteur, et héritière de sa recette, cloître Saint-Jacques de l'Hôpital, n° 2 (1).

---

(1) Cette Eau a encore une propriété très-précieuse, et qui, plus que toutes les autres, la rend digne de figurer dans l'*Almanach des Gourmands*, c'est qu'en s'en gargarisant avant le repas, elle réveille agréablement les papilles qui tapissent l'intérieur de la bouche, et les dispose à la dégustation éclairée des mets les plus dé-

Nous continuerons de recommander pour le même usage l'Eau balsamique rosée de Madame Cosseron (rue Dauphine, n° 20) dont nous avons fait un éloge aussi étendu que mérité dans nos précédens Volumes. Mme Cosseron.

Sachets d'Arnoult.

Voulez-vous avoir toujours un préservatif contre l'apoplexie? Portez sans cesse sur le creux de l'estomac un de ces Sachets préservateurs qui, en accélérant la circulation du sang, vous mettent à l'abri de ces soudaines attaques qui sont un vrai coup de foudre pour les Gourmands, plus sujets que d'autres à leur atteinte, lorsqu'ils négligent les précautions convenables. Vous trouverez de ces Sachets inappréciables rue Montmartre, n° 180. S'adresser au Portier.

Baigneurs.

Relisez attentivement les pages 196 et suivantes de la cinquième Année M. Vigier.

---

licats. Employée après le repas, le parfum qu'elle exhale fera bientôt disparoître cet arrière-goût des alimens qui n'est rien moins qu'un prolongement de jouissances.

de l'*Almanach des Gourmands*, et vous demeurerez convaincus de l'importance des Bains, considérés comme apéritifs. Tous les Bains chauds sur la rivière appartiennent à M. Vigier, et sont remarquables par leur propreté, leur commodité, et même leur élégance. Ceux du Pont-Neuf sur-tout, nouvellement construits, font honneur à M. Bellanger, Architecte habile, élégant, et dont la réputation est faite depuis long-temps.

M. Fortin. Les Bains de M. Fortin, rue de Montesquieu, sont aussi très-fréquentés, sur-tout en Hiver. On vante beaucoup leur élégance.

Au reste cette éléganee ne s'attache pas seulement à Paris, aux cabinets de Bains; il en est de plus seerets encore tout tapissés de glaces, quoique jamais glaees ne furent moins nécessaires que dans ces sortes de lieux. Mais lorsqu'on peut pour 3 sous se mirer bien à son aise, tout en faisant ses affaires, le moyen de s'y refuser! C'est dans le Passage récemment ouvert de la rue Neuve-des-Petits-Champs à la rue d'Arcole, que l'on peut jouir de ces avantages.

Seringues mécaniques.

Les Seringues mécaniques de M. Rousselle, Potier d'étain, rue Neuve-des-Petits-Champs, n° 36, continuent d'avoir la vogue, et de la mériter, par les motifs que nous avons déduits page 300 de notre septième Année. Une foule d'amateurs se rendent chez lui pour les essayer; et peu en sortent sans faire emplette de cette invention aimable et commode, au moyen de laquelle un lavement devient une partie de plaisir. M. Rousselle.

Imprimeurs.

A la tête des Imprimeurs qui ont appliqué plus particulièrement les produits de leur art à la gloire de la Gastronomie, il faut placer M. Gillé. Comme Fondeur de caractère, il a fait graver des Vignettes en fonte analogues à la bonne chère, et exécutées avec autant de soins qu'elles ont été conçues avec esprit et originalité. Ces Vignettes, employées à encadrer les Cartes des Restaurateurs, Adresses de Marchands de Comestibles, etc., M. Gillé.

commencent à être fort recherchées. M. Gillé se propose d'en faire graver pour servir d'encadrement aux noms des convives, placés sur chaque couvert, et même de Brevet pour les Membres du Jury dégustateur. On ne peut trop l'encourager dans ce grand projet. C'est au reste un de nos plus habiles Fondeurs de caractères, et le sien est celui d'un fort aimable convive. (Rue Saint-Jean de Beauvais).

M. Cellot. M. Cellot, des presses duquel sort depuis dix années l'*Almanach des Gourmands*, est déjà, sous ce rapport, recommandable aux vrais amis de la Table. Son imprimerie (dont l'existence, de père en fils, date de plus de soixante années), exécute les ouvrages de ville avec autant d'élégance que de ponctualité. (Rue des Grands-Augustins, n° 9.)

M. Porthmann. Enfin, M. Porthmann (rue des Moulins, n° 21), en sa qualité d'Imprimeur ordinaire du Jury dégustateur, se recommande aux Gourmands, et mériteroit encore plus toute leur confiance, si la grande quantité de Mémoires qui se font dans cette Imprimerie n'obligeoit pas le propriétaire

à donner trop souvent la préférence aux Avocats sur les Gourmands.

Nous terminerons ici notre septième Itinéraire. Puisse la longue route que nous avons fait faire à nos Lecteurs ne leur avoir causé ni fatigue, ni ennui ! C'est tout ce que l'Auteur peut se permettre d'avantages dans un travail de cette nature.

FIN DE LA HUITIÈME ANNÉE DE L'ALMANACH DES GOURMANDS.

ERRATA de la 8e Année de l'Almanach des Gourmands.

Page 33, *supprimez les trois dernières lignes.*

Page 81, *ligne dernière*, poàte, *lisez* poëte.

Page 142, *ligne* 18, l'éclat, *lisez* l'éclair.

Page 211, *ligne* 20, il a en, *lisez* il en a.

Page 216, *en marge*, *et dans tout l'alinéa*, Jovet et Vilcoq, *lisez* Jovet fils et compagnie.

Page 282, *en marge*, M. Martignon, fils aîné, *lisez* fils de l'aîné.

Page 286, *ligne* 17, n° 23, *lisez* 43.

TABLE
ALPHABÉTIQUE

Des Sommaires et des Matières principales renfermés dans la huitième Année de l'Almanach des Gourmands.

N. B. On a mis les titres des Articles en caractères *italiques.*

Fin de la Table de la huitième Année de l'Almanach des Gourmands.